

*Rosewill*<sup>®</sup>

R-BM-01

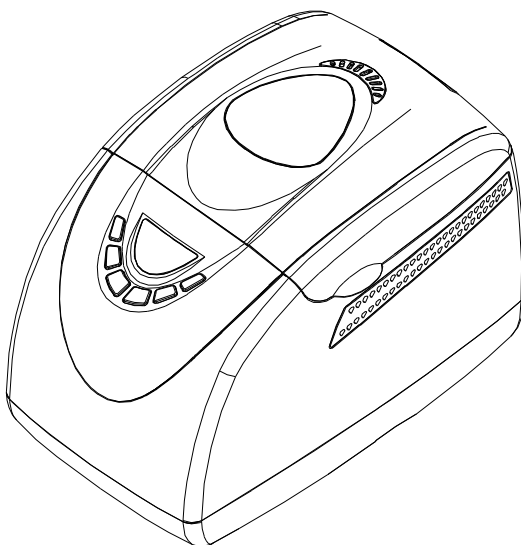
# BREAD MAKER Machine à pain

Manual  
Manuel  
使用手册



Please Keep This Manual Properly

# INSTRUCTION MANUAL



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

### **IMPORTANT SAFEGUARDS:**

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damage dining manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
15. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Do not use outdoors.
19. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working

environments;

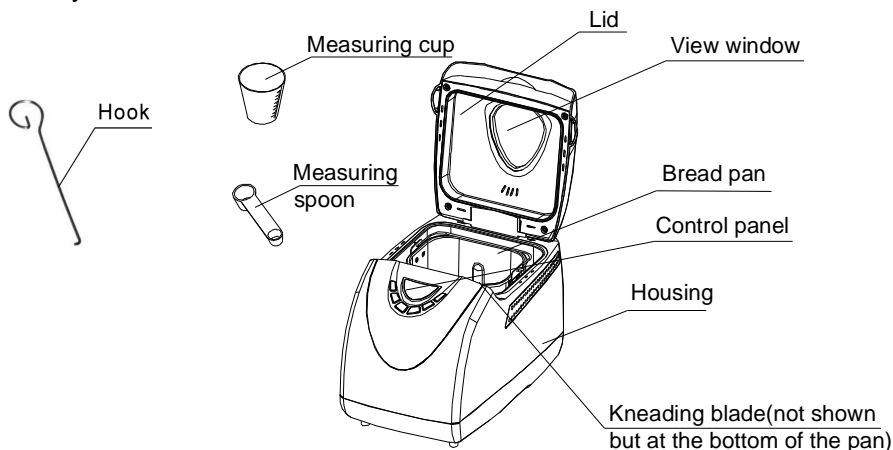
– farm houses;

– by clients in hotels, motels and other residential type environments;

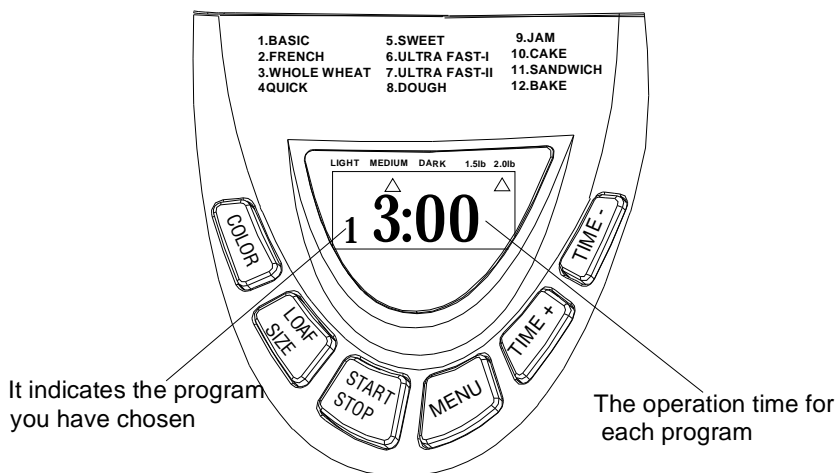
– bed and breakfast type environments.

21. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
22. Save these instructions.

## Know your bread maker



## Function Introduction



## AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply a beep will be

heard and “ 3:00” appears in the display after a short time. But the two dots between the “3” and “00” don’t flash constantly. The arrow points to 2.0LB and MEDIUM. It is the default setting.

### START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the “START/STOP” button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the “START/STOP” button after a program has begun.

To stop the program, press the “START/STOP” button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

### MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button continuously the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

1. Basic: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. French: kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. Whole wheat: kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. Quick: kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. Sweet: kneading, rise and baking the sweet bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. Ultra fast-I: kneading, rise and baking 1.5LB loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.
7. Ultra fast-II: the same as above, but applicable for 2.0LB loaf.
8. Dough: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. Jam: boiling jams and marmalades.
10. Cake: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. Sandwich: kneading, rise and baking sandwich. For baking light

texture bread with a thinner crust.

12. Bake: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

#### COLOR

With the button you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired color.

#### LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

#### DELAY (TIME + or TIME - )

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the "TIME + "or "TIME - ". Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "TIME+" or "TIME-" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m,if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the TIME+ or TIME - to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If You don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

#### KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

#### MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 15 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 15 minutes the memory cannot be kept and the bread

maker must be restarted, But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the “START/STOP” straight to continue the program from the beginning .

## ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15 °C and 34°C.

## WARNING DISPLAY:

- 1、 If the display shows “H:HH” after you have pressed START/STOP button, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- 2、 If the display shows “E:EE” after you have pressed START/STOP button, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

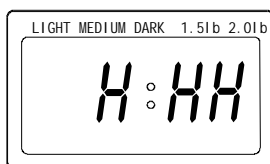


Figure1

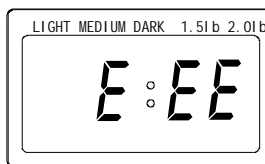


Figure 2

## For the first use

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .
2. Clean all the parts according to the latter section “Cleaning and Maintenance”
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

## How to make bread

1. Place the pan in position, and then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended

to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or whole meal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.
3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the COLOR button to select the desired crust color.
7. Press the LOAF SIZE button to select the desired size (1.5LB or 2.0LB).
8. Set the delay time by pressing Time+ or Time- button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the START/STOP button to start working.
10. For the program of BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE BREAD, SWEET, SANDWICH, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press START/STOP button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then stop further keeping warm.



16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

### Special introduction

#### 1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

#### 2. About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Ultra fast I is for baking 1.5LB bread while Ultra fast II is for 2.0LB. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

### Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth; Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
4. lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
5. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for

cleaning.

6. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

#### Introduction of bread ingredients

##### 1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.

##### 2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

##### 3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

##### 4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named by "rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

##### 5. Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

##### 6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively; they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

##### 7. Sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

## 8. Yeast

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fiber soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

5tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before using check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

- (1) pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup
- (2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.
- (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
- (4) The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

## 9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

## 10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. when using it must be peeled and stirred evenly.

## 11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

## 12. Baking powder

Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

## 13. Soda

The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

## 14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

#### Ingredients weight

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients.

It is strongly suggest to used measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

#### 1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.

Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

#### 2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

#### 3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

### Trouble shooting guide

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating

		surface of heat element	and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.

		the environment temperature is lower.	
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2. Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

## BREAD MAKER RECIPES

### Basic Egg Bread

Ingredients	1 1/2 lb. loaf	2 lb. Loaf
Milk	1 cup	1 1/4 cup
Large egg(s)	2	2
Butter or margarine (cut-up)	1 1/2 tablespoons	2 tablespoon
Salt	1 1/2 teaspoon	2 teaspoon
Bread flour	3 cups	4 cups
Sugar	2 1/4tablespoon	3 tablespoon
Dry Yeast	1 teaspoons	1 1/4 teaspoons

Recommended cycle: Basic bread cycle.

### Whole Wheat Carrot Bread

Oil	2 tablespoons
Honey	2 tablespoons
Cottage cheese	3/4 cup
Grated carrots	1 cup
Dill weed	1 1/2 teaspoons
Dry mustard	1/2 teaspoon
Orange zest	1 teaspoon
Salt	1 teaspoon
Whole wheat flour	2/3 cup
Bread flour	1 1/3 cups
Dry Yeast	1 1/2 teaspoon.

Recommended cycle: Basic bread cycle.

### Perfectly Easy White Bread

Ingredients	1.5 lb. Loaf	2 lb. Loaf
Warm Water	1 cup	1 1/4 cup
Salt	1 1/8 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	2 1/4 tablespoons	3 tablespoons
Olive Oil or Vegetable Oil	2 1/4 tablespoons	3 tablespoons
Bread Flour or All-purpose Flour	3 cups	4 cups
SAF Perfect Rise Gourmet Yeast	1 1/2 teaspoons	2 teaspoons

## Recommended cycle: Basic bread cycle.

### Chocolate Bread

Ingredients	1.5 lb. Loaf	2 lb. Loaf
Water	1 1/8 cup	1 1/2 cup
White Bread Flour	3 cups	4 cups
Sugar	1/4 cup	1/4 cup
Salt	1 1/2 teaspoons	2 teaspoons
Chocolate Chips	1/2 cup	1/2 cup
Vanilla	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Large Egg	1	1
Cocoa Powder	1/2 cup	1/2 cup
Yeast (fast rise)	1 1/2 teaspoons	2 teaspoons
OR		
Dry Yeast	1 1/2 teaspoons	1 1/2 teaspoons

## Recommended cycle: Sweet bread cycle.

### White Bread

Ingredients	1 1/2 lb. Loaf	2 lb. Loaf
Water	1 cup	1 1/3 cups
Oil	3 tablespoons	4 tablespoons
Sugar	2 1/4 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1 1/2 teaspoons	2 teaspoons
Bread flour	3 cups	4 cups
Dry Yeast	1 1/8 teaspoon	1 1/2 teaspoons

Select Basic bread setting.

### Raisin Bread

Ingredients	1 1/2 lb. Loaf	2 lb. loaf
Water	1 cup	1 1/3 cups
Oil	3 tablespoons	4 tablespoons
Sugar	1/4 cup	1/3cup
Salt	1 1/8 teaspoons	1 1/2 teaspoons



Cinnamon	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Bread flour	3 cups	4 cups
Raisins	1/2 cup	2/3 cup
Dry Yeast	1 1/8 teaspoon	1 1/2 teaspoon

. Recommended cycle: Sweet bread cycle.

### 100% Whole Wheat Bread

Ingredients	1 1/2 lb. Loaf	2 lb. Loaf
Water (80°F )	1 1/3 cups	1 3/4 cups
Nonfat dry milk	1 1/2 tablespoons	2 tablespoons
Butter or margarine	1 1/2 tablespoons	2 tablespoons
Honey	1 1/2 tablespoons	2 tablespoons
Salt	1 1/3 teaspoons	1 3/4 teaspoons
Whole wheat flour	3 1/4 cups	4 1/4 cups
Wheat gluten	1 1/2 tablespoons	2 tablespoons
Dry Yeast	1 1/8 teaspoons	1 1/2 teaspoons

. Recommended cycle: Sweet bread cycle.

### French Bread

Ingredients	1 1/2 lb. Loaf	2 lb. loaf
Water	1 cups	1 1/3 cups
Oil	1 1/2   teaspoons	2   teaspoons
Sugar	2   tablespoons	2 2/3   tablespoons
Salt	1 1/8 teaspoons	1 1/2 teaspoons
Bread flour	3 cups	4 cups
Dry Yeast	1 1/8 teaspoons	1 1/2 teaspoons

**Recommended cycle: French   bread cycle.**

## Corn Bread

Ingredients	1 1/2 lb. loaf
Milk	1 cup
Large egg	4
Butter or margarine	1/3 cup
Salt	1 teaspoon
All-purpose flour	2 2/3 cups
Cornmeal	1 cup
Sugar	1/4cup
Bake powder	5   teaspoons

**Recommended cycle: Quick   bread cycle.**

## Ultra-fast   Bread

Ingredients	1 1/2 lb. loaf	2   lb. Loaf
Warm water   (110°F)	3/4 cup	1 cup
egg	2	2
Butter or margarine	2 1/4 tablespoon	3 tablespoon
Salt	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Bread flour	3 cups	4 cups
Sugar	1 1/2   tablespoon	2   tablespoon
Dry Yeast	3 teaspoons	4 teaspoons

Recommended cycle: Ultra-fast   bread cycle.

## Sandwich   Bread

Ingredients	1 1/2 lb. loaf	2   lb. Loaf
Water	1 cup	1 1/3 cup
Butter or margarine	1 1/2 tablespoons	2 tablespoons
Salt	1 1/2 teaspoons	2 teaspoons
Sugar	3   tablespoon	4   tablespoon
Dry milk	1 1/2 tablespoon	2   tablespoon
Bread flour	3 cups	4 cups
Dry Yeast	1 1/2 teaspoons	2 teaspoons

## Recommended cycle: Sandwich bread cycle.

### I. Year 'Round Spiced Peach Jam

Thawed frozen sliced peaches (Crushed)	2 cups
Low-sugar fruit pectin	1 Tbsp.
Sugar	1 cup
Ground cloves	1/2tsp.
Ground nutmeg	1/4tsp.
Lemon juice	2tsp.

1. Attach kneading blade in the bread pan.
2. Place ingredients into the bread pan in the following order: sugar, pectin, peaches, cloves, nutmeg and lemon juice.
3. Carefully insert bread pan into bread maker and gently close lid.
4. Plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until the "Jam" program is selected.
6. Press the Start button.
7. When the Jam cycle is complete.
8. Open the lid and, using oven mitts, firmly grasp the bread-pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.

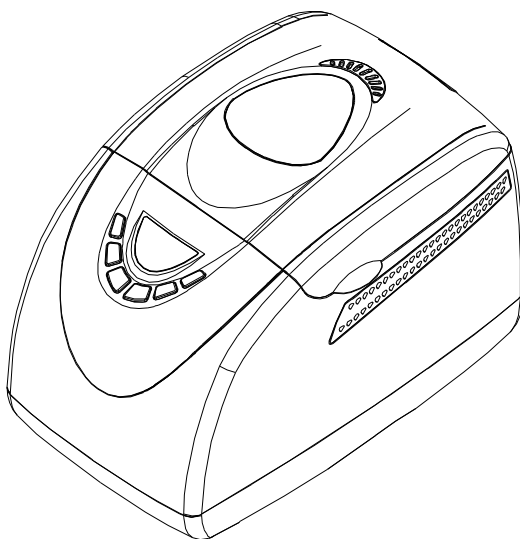
CAUTION: The bread maker and pan may be very hot! Always handle with care.

9. Unplug the bread maker and let jam cool.
10. Using oven mitts, carefully pour the jam into a glass or metal container.
11. Cover and refrigerate to set.
12. Jam will keep, stored in refrigerator, 2-3 weeks.

### II. Strawberry Jam

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Unsweetened strawberry crushed and thawed | 600g  |
| 2. Low-sugar fruit pectin                    | 50g   |
| 3. Sugar                                     | 1 cup |

# MANUEL D'INSTRUCTION



Lisez attentivement ce livret avant l'utilisation de l'appareil et gardez-le pour référence ultérieure

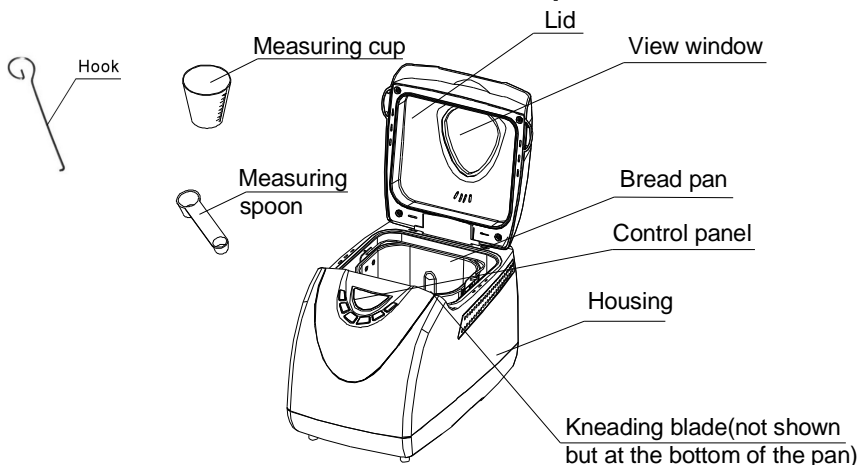
## **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :**

Avant d'utiliser cet appareil électrique, vous devez toujours suivre ces précautions de base :

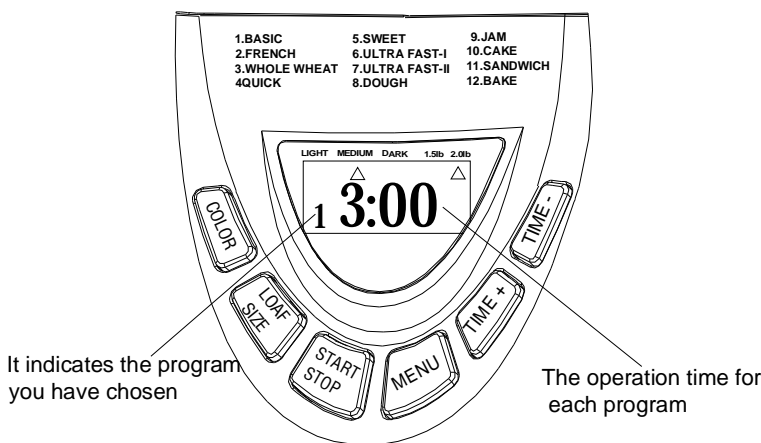
1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant l'utilisation, vérifiez que le voltage de la prise murale correspond à celui affiché sur la plaque signalétique.
3. N'utilisez aucun appareil qui possède un câble ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou que ce dernier ne soit tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au fabricant ou à l'agent agréé le plus proche pour examen, pour réparation ou pour réglage électrique ou mécanique.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
5. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil en lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des parties, et avant le nettoyage.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou au dessus de surfaces chaudes.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances au sujet de l'utilisation de cet appareil, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de ces appareils par une personne responsable de leur sécurité.
10. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Ne pas toucher les pièces en rotation ou en mouvement de l'appareil lors de la cuisson.
13. Ne jamais mettre en marche l'appareil sans avoir correctement placé le bac à pain rempli d'ingrédients.
14. Ne jamais battre le moule à pain sur le dessus ou sur le bord pour retirer le bac, cela peut endommager le moule à pain.
15. Des feuilles en métal ou en d'autres matériaux ne doivent pas être insérées dans la machine à pain car cela peut entraîner des risques d'incendie ou de court circuit.
16. Ne jamais couvrir la machine à pain avec une serviette ou tout autre matériau, la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Un incendie peut être provoqué s'il est couvert ou mis en contact avec des matières combustibles.
17. Ne pas utiliser l'appareil pour autre chose que l'usage pour lequel il a été conçu.
18. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
19. Les instructions doivent indiquer que cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de

- contrôle à distance.
20. Cet appareil est destiné à être utilisé pour usage domestique et pour d'autres applications similaires telles que:
    - Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
    - Dans les fermes ;
    - Par les clients dans les hôtels, les motels et les autres environnements de type résidentiel
    - Environnements du type chambre d'hôte.
  21. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans le moule à pain installé dans son emplacement pour éviter d'endommager l'appareil.
  22. Conservez ces instructions.

## Faites connaissance avec votre machine à pain



## Introduction des fonctions



## APRÈS LA MISE EN MARCHÉ

Dès que la machine à pain est branchée à l'alimentation électrique un signal sonore se fera entendre et "3:00" apparaît à l'écran après un court moment. Mais les deux points entre les "3" et "00" ne clignotent pas en permanence. La flèche pointe vers 2.0LB et MEDIUM. C'est la configuration par défaut.

### Marche / Arrêt

Pour démarrer et Arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur la touche "START / STOP". Un court bip se fera entendre et les deux points dans l'afficheur de temps commenceront à clignoter et le programme démarre. Toutes les touches, mise à part la touche "START/STOP", sont inactives après le démarrage d'un programme.

Pour Arrêter le programme, appuyez sur la touche "START/STOP" pour env. 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip confirme que le programme est Arrêté. Cette fonctionnalité permet de prévenir toute perturbation involontaire du fonctionnement du programme.

### MENU

Utilisé pour définir les différents programmes. Chaque fois qu'on appui dessus (accompagné d'un bip) le programme varie. Appuyez continuellement sur la touche et les 12 menus s'afficheront successivement sur l'écran LCD. Sélectionner le programme désiré. Les fonctions des 12 menus seront expliquées ci-dessous.

1. **Basique** : pétrissage, levage et cuisson du pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour ajouter de la saveur.
2. **Français** : pétrissage, levage et cuisson avec plus long un temps de levage. Le pain cuit avec ce menu aura une croûte croustillante avec une texture légère.
3. **Au blé entier**: pétrissage, levage et cuisson du pain au blé entier. Cette configuration possède un temps de préchauffage plus important pour permettre au grain d'absorber l'eau et de gonfler. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de délai car cela peut produire des résultats médiocres.
4. **Rapide** : pétrissage, levage et cuisson pain avec du bicarbonate de soude ou de la poudre à pâte. Le pain cuit avec cette configuration est habituellement plus petit avec une texture dense.
5. **Sucré** : pétrissage, levage et cuisson du pain sucré. Pour la cuisson du pain croustillant et sucré.
6. **Ultra rapide-I** : pétrissage, levage et cuisson d'une miche de pain de 700 gr dans le temps le plus court. Habituellement le pain cuit est plus

petit et plus rugueux que celui fait avec le programme Rapide.

7. **Ultra rapide-II** : pareil au précédent, mais utilisable pour une miche de pain de 900 gr.
8. **Pâte** : pétrissage et levage mais sans la cuisson. Retirez la pâte et façonner-la pour en faire des petits pains, des pizzas, des pains vapeur, etc.
9. **Confiture** : Ébullition des confitures et marmelades.
10. **Gâteaux** : pétrissage, levage et cuisson avec du bicarbonate de soude ou de la poudre à pâte.
11. **Sandwich** : pétrissage, levage et cuisson de sandwich. Pour la cuisson de pain à la texture légère et à la croûte fine.
12. **Cuisson** : Uniquement pour cuire sans pétrir ni faire lever. Sert également à augmenter la durée de cuisson dans les réglages sélectionnés.

Cuisson: Uniquement la cuisson, pas de pétrissage ni de levage.  
Également utilisé pour augmenter le temps de cuisson dans les configurations sélectionnées

## COULEUR

Avec cette touche, vous pouvez sélectionner une couleur de croûte CLAIRE, MOYENNE ou FONCÉE. Appuyez sur cette touche pour sélectionner la couleur désirée.

## TAILLE DE LA MICHE DE PAIN

Appuyez sur cette touché pour sélectionner la taille de la miche de pain. Veuillez remarquer que le temps total peut varier avec les différentes tailles de pain.

## DELAÏ (TIME + ou TIME -)

Si vous ne voulez pas que l'appareil se met en marche immédiatement, vous pouvez utiliser cette touche pour configurer la période de délai.

Vous devez décider du temps que vous désirez avoir avant que le pain ne soit prêt en appuyant sur "**TIME +**" ou "**TIME -**". Veuillez noter que le temps de délai inclut aussi le temps de cuisson. C'est à la fin du temps de délai que le pain chaud sera prêt à être servi. Pour commencer, sélectionnez le programme et le degré de brunissement, appuyez ensuite sur "**TIME+**" ou "**TIME-**" pour augmenter ou réduire le temps de délai de 10 minutes par tranche. Le temps maximal de délai est de 13 heures.

**Exemple** : Maintenant il est 8:30 p.m., si vous voulez que votre pain soit prêt le matin d'après à 7:00 c'est à dire dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre menu, la couleur et la taille du pain et appuyez sur la



touche **TIME+** or **TIME-** pour augmenter le temps jusqu'à ce que 10:30 apparaisse sur l'écran LCD. Alors appuyez sur la touche **STOP/START** pour activer ce programme de délai. Vous pouvez voir les points clignoter et l'écran **LCD** va lancer un compte à rebours pour afficher le temps restant. Vous aurez du pain frais à 7:00 du matin, si vous désirez ne pas enlever le pain immédiatement, un programme de maintien de chaleur d'une durée d'une heure se met en marche.

**Remarque: Pour le temps de cuisson différée, ne pas utiliser des ingrédients facilement périssables tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons, etc.**

## **MAINTIENT DE LA CHALEUR**

Le pain peut être maintenu chaud automatiquement pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez sortir le pain de l'appareil, éteignez le programme en appuyant sur la touche **START/STOP**.

## **MÉMOIRE**

Si l'alimentation a été interrompue au cours de la fabrication du pain, le processus de fabrication du pain se poursuivra automatiquement au bout de 15 minutes, même sans appuyer sur la touche Start / stop. Si le temps de pause dépasse les 15 minutes, la mémoire ne peut pas être conservée et la machine à pain doit être redémarrée, mais si la pâte n'est pas plus loin que la phase de pétrissage lorsque l'alimentation se coupe, vous pouvez appuyer directement sur la touche "**START / STOP**" pour continuer le programme depuis le début.

## **ENVIRONNEMENT**

La machine peut bien fonctionner correctement dans une large gamme de températures, mais il pourrait y avoir une différence de taille de pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous recommandons une température ambiante comprise entre 15° et 34°.

## **AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT:**

- 1- Si l'écran affiche « **H:HH** » après que vous ayez appuyé sur la touche **START/STOP**, (vois image 1 ci-dessous) cela veut dire que la température intérieure est toujours trop haute. Alors le programme doit être Arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
- 2- Si l'écran affiche « **E:EE** » après que vous ayez appuyé sur la touche **START/STOP**, (vois image 2 ci-dessous) cela veut dire que la sonde de température est débranchée, veuillez faire vérifier la sonde par un expert agréé.

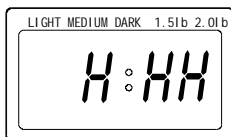


Image 1

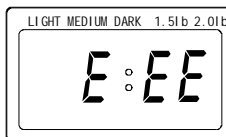


Image 2

### Lors de la première utilisation

L'appareil peut émettre un peu de fumée et une odeur caractéristique lorsque vous le mettez en marche pour la première fois. Ceci est normal et cela cessera bientôt. Assurez-vous que l'appareil a une ventilation suffisante.

1. Veuillez vérifier si toutes les pièces et accessoires sont complets et exempts de dommages.
2. Nettoyer toutes les pièces selon les instructions de la section ultérieure **"Nettoyage et entretien"**
3. Régler la machine à pain en mode de cuisson et lancez la cuisson à vide pendant 10 minutes environ. Après refroidissement, le nettoyer une fois de plus.
4. Séchez soigneusement toutes les parties et assemblez-les, de sorte que la machine soit prête à l'utilisation.

### Comment faire du pain

1. Placez le bac en position, puis tournez vers la droite jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre une fois dans la bonne position. Fixer la lame de pétrissage sur l'arbre de transmission. Tournez les pétrisseurs dans le sens des aiguille d'une montre jusqu'à ce qu'ils cliquent à leur place. Il est recommandé de remplir les orifices avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer des pétrins, pour éviter que la pâte ne se colle en dessous des malaxeurs et pour détacher ces derniers facilement du pain.
2. Mettez les ingrédients dans le moule à pain. Habituellement, l'eau ou les matières liquides doivent être mis en premier, ajoutez alors du sucre, du sel ou de la farine, ajoutez toujours la levure ou la poudre à pâte en dernier. Dans le cas de pâte lourde au seigle ou de pain complet, il est recommandé d'inverser l'ordre des ingrédients. C'est à dire mettre la levure et la farine d'abord, et terminer avec le liquide pour obtenir un meilleur résultat de pétrissage.
3. Avec les doigts faire un petit creux sur un côté de la farine. Ajouter la levure, Assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Refermez le couvercle doucement et branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
5. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que le programme désiré ne

soit sélectionné.

6. Appuyez sur la touche **COLOR** pour sélectionner la couleur de croûte désirée.
  7. Appuyez sur la touche **LOAF SIZE** pour sélectionner la taille désirée (700 gr ou 900 gr).
  8. Définissez le temps de délai en appuyant sur la touche **Time+ ou Time-**. Vous pouvez sauter cette étape si vous voulez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
  9. Appuyez sur la touche **START/STOP** pour lancer le programme.
  10. Pour les programmes **BASIQUE, FRANÇAIS, PAIN BLANC COMPLET, SUCRÉ, SANDWICH**, un long bip se fera entendre durant le fonctionnement. Ceci est pour vous inviter à ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez quelques ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les fentes du couvercle durant la cuisson. C'est normal.
  12. Une fois que le processus est terminé, vous entendrez 10 bips. Vous pouvez aussi appuyer sur la touche **START/STOP** pour approx. 3-5 secondes pour Arrêter le processus et sortir le pain. Ouvrez le couvercle et en utilisant des gants de four, saisissez fermement la poignée du moule à pain. Tournez le bac dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tirez le bac pour le sortir complètement de l'appareil.
  13. Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher doucement les cotés du pain du moule.
- Attention : Le moule à pain ainsi que le pain lui-même peuvent être très chaud ! Maniez-les toujours avec précaution et utilisez des gants de four.**
14. Retourner complètement le moule à pain sur une surface propre et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain se détache et tombe.
  15. Détachez le pain délicatement du moule et laissez-le refroidir pendant 20 minutes environ avant de le découper.
  16. Si vous êtes tous absent ou que vous n'avez pas appuyé sur la touche **START/STOP** une fois l'opération terminée, le pain sera gardé chaud automatiquement pendant 1 heure et l'appareil Arrêtera ensuite le maintien de chaleur.
  17. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation.

*Remarque: Avant de couper le pain, utilisez le crochet pour enlever les lames du malaxeur cachées dans le fond de la miche de pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais les mains nues pour retirer les lames de pétrissage.*

## **. Introduction spéciale**

### **1- Pour les pains rapides**

Les pains sont fabriqués avec de la poudre à pâte et du bicarbonate de soude qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour un pain rapide parfait, il est recommandé de placer tous les liquides au fond du moule à pain, les ingrédients secs par-dessus. Pendant le mélange initial de pâtes pain rapide et les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule, il vous sera peut-être nécessaire d'aider l'appareil à mélanger pour éviter les grumeaux de farine. Si c'est le cas, utiliser une spatule en caoutchouc.

### **2- À propos du programme ultra rapide**

La machine à pain peut cuire un pain en 1 heure avec le programme ultra-rapide. Ces 2 paramètres peuvent cuire du pain en 58 minutes, le pain est un peu plus dense en texture. L'ultra rapide I est utilisé pour la cuisson du pain de 700 gr tandis que l'Ultra rapide II est utilisé pour le 900 gr. Veuillez noter que l'eau doit être dans une fourchette de 48-50°C, vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau est primordiale à la réussite de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse le pain ne lèvera jusqu'à la taille voulue; si la température de l'eau est trop forte elle détruira la levure avant le levage, ce qui va affecter sérieusement la qualité de cuisson.

### **Nettoyage et entretien**

Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

1. le moule à pain (le bac) : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un linge mouillé. N'utilisez aucun produit agressif ou abrasif pour ne pas détériorer la couche antiadhésive. Le moule doit être complètement séché avant son installation.
2. Lames de pétrissage (malaxeurs) : Si la barre de pétrissage est difficile à enlever de son axe, dans de telles situations, remplissez le récipient avec de l'eau chaude et laissez-le tremper pendant 30 minutes. Alors le malaxeur peut être retiré facilement. Essuyez soigneusement la lame de pétrissage avec un linge en coton mouillé, veuillez remarquer que le moule à pain et la lame de pétrissage sont tous deux lavables au lave-vaisselle.
4. couvercle et hublot : Nettoyez le couvercle de l'intérieur et de l'extérieur avec un chiffon légèrement mouillé.
5. Le corps de l'appareil : Essuyez délicatement la surface extérieure du corps de l'appareil avec un linge mouillé. N'utiliser aucun produit nettoyant abrasif durant le nettoyage ou il dégradera la surface polie.

Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.

6. Avant d'emballer la machine à pain pour la ranger, assurez-vous qu'elle est complètement froide, propre et sec, et que le couvercle est fermé.

## **Introduction des ingrédients du pain**

### **1. La farine à pain**

La farine à pain possède une grande teneur en gluten (on l'appelle aussi la farine riche en gluten qui contient beaucoup de protéines), elle possède une bonne élasticité et peut maintenir la forme du pain et prévient la pâte de retomber après avoir monté. Comme la teneur en gluten est plus importante que dans la farine ordinaire, elle peut être utilisée pour fabriquer des pains de grande taille et avec des fibres internes de meilleure qualité. La farine à pain est l'ingrédient le plus important dans la fabrication de pain.

### **2. Farine ordinaire**

La farine ordinaire est obtenue en mélangeant du blé tendre avec du blé dure soigneusement sélectionné, utilisable pour la fabrication de pain express ou de gâteaux.

### **3. Farine de blé complet**

La farine de blé complet est obtenue en broyant du blé entier, elle contient du son de blé et du gluten, la farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. D'ordinaire, le pain fait avec de la farine de blé complet est de petite taille. Plusieurs recettes combinent l'utilisation de farine à pain avec la farine de blé complet pour obtenir des résultats optimaux.

### **4. Farine de blé noir**

La farine de blé noir, appelée aussi par «la farine grossière », est une sorte de farine riche en fibres qui ressemble à la farine de blé complet. Pour obtenir de grande taille après le levage, elle doit être combinée avec une grande proportion de farine à pain.

### **5. Poudre compacte**

La poudre compacte est obtenue en broyant du blé tendre pauvre en protéines, qui est spécialement utilisé pour fabriquer des gâteaux. Différentes farines semblent être pareilles, en réalité les performances de la levure ou l'absorbabilité des différentes farines diffère largement entre les zones de culture, des conditions de croissance, la mouture et la durée de conservation. Vous pouvez choisir des farines de différentes marques pour comparer, essayez et comparez, et sélectionnez celle qui peut donner les meilleurs résultats d'après vos propres expériences et vos goûts.

### **6. La farine de maïs et la farine d'avoine**

La farine de maïs et la farine d'avoine sont faites en moudant du maïs et de l'avoine respectivement, elles sont toutes deux les ingrédients additifs pour la fabrication de pain ordinaire, elles sont utilisées pour ajouter de la saveur et de la texture.

## 7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour ajouter le goût sucré et la couleur du pain. Alors qu'il aide la levure en lui fournissant des aliments pour monter, le sucre blanc est largement utilisé. La cassonade (sucre brun), le sucre en poudre, le sucre candy peuvent être utilisés dans des recettes spéciales.

## 8. Levure

La levure participe dans le processus de levage, elle produit du dioxyde de carbone, élargissant la taille du pain et attendrissant les fibres internes. Cependant, la reproduction rapide de la levure requiert l'absorption des glucides contenus dans le sucre et la farine comme aliment.

1 c.à.c levure sèche =  $\frac{3}{4}$  c.à.c levure instantanée

5 c.à.c levure sèche = 1 levure instantanée

5 c.à.c levure sèche = 1,5 levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur car elle sera détruite à haute température, avant utilisation, vérifiez la date limite de consommation de votre levure. Conservez-la au fond de votre réfrigérateur aussi vite que possible après utilisation. Habituellement, l'échec du levage du pain résulte d'une levure endommagée.

Les méthodes expliquées ci-dessous vous aideront à vérifier si votre levure est fraîche et active ou non.

(1) versez  $\frac{1}{2}$  verre d'eau chaude (45-50°C) dans une tasse à mesurer

(2) Mettez 1 c.à.c de sucre dans la tasse et remuez, puis saupoudrez 2 c.à.c de levure sur l'eau.

(3) Placez la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Ne remuez plus l'eau.

(4) La mousse remplira la tasse. Autrement, la levure est morte ou inactive.

## 9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût et la couleur du pain. Mais le sel peut aussi empêcher la levure de lever. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Si vous ne voulez pas utiliser de sel, n'en mettez pas. Le pain sera plus large sans sel.

## 10. Œufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain et le rendre plus nourrissant et de plus grande taille, ils ajoutent aussi la saveur spéciale des œufs au pain. Lors de l'utilisation, cassez les œufs et

mélangez-les uniformément.

11. Graisse, beur et huile végétale

La graisse peut rendre le pain plus tendre et rallonger sa durée de conservation. Le beur doit être fondu ou coupé en petites pièces avant de l'utiliser, pour être prêt à l'utilisation même lorsqu'il sort du réfrigérateur.

12. Poudre à pâte

La poudre à pâte est principalement utilisée pour lever les pains et gâteaux Ultra Rapides. Car elle n'a pas besoin de temps de levage et elle produit des gaz qui formeront des bulles qui participent à l'attendrissement des pains qui utilisent des principes chimiques.

13. Bicarbonate de soude

Le même principe que l'élément précédent. Peut être utilisé aussi en combinaison avec la poudre à pâte.

14. Eau et autres liquides

L'eau est un élément essentiel dans la fabrication du pain. Généralement, une eau avec une température qui varie entre 20 °C et 25 °C est la plus appropriée à la fabrication de pain. Mais la température de l'eau doit être entre 45-50 °C pour réussir un levage rapide pour fabriquer un pain Ultra Rapide. On peut remplacer l'eau par du lait frais, ou avec de l'eau mélangé avec 2% de lait en poudre, ce qui peut améliorer la saveur et la couleur du pain. Certaines recettes peuvent faire appel à des jus pour améliorer le goût du pain, ex: jus de pomme, jus d'orange, jus de citron et ainsi de suite.

### **Poids des ingrédients :**

L'une des étapes importantes pour faire du bon pain est d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients.

Il est fortement recommandé d'utiliser des tasses à mesurer, des cuillères à mesurer pour obtenir un résultat précis, autrement, la qualité du pain sera fortement influence.

1. La pesée des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou la solution à base de lait en poudre devraient être mesurés avec des tasses à mesurer.

Observez le niveau de la tasse à mesurer avec vos yeux à l'horizontal. Lorsque vous mesurez l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez la tasse à mesurer soigneusement une fois vide de tout contenu.

2. Mesurer les poudres sèches.

Les poudres sèches doivent être conservées dans les conditions naturelles et en vrac, rectifiez l'embouchure de la tasse soigneusement à l'aide d'une lame pour assurer une lecture précise.

### 3. L'ordre des ingrédients

L'ordre de placement des ingrédients doit être observé, généralement, l'ordre est le suivant : Les ingrédients liquides, les œufs, le sel et le lait en poudre etc. Lors du placement des ingrédients, la farine ne doit pas être totalement trempée dans les liquides. La levure ne peut être placée que sur de la farine sèche. Il est impératif que le sel ne touche pas la levure. Après que la farine n'ait été pétrie pour une certaine durée de temps, un bip sonore vous signalera le moment d'incorporer les ingrédients de fruits dans le mélange. Si les ingrédients de fruit sont ajoutés trop tôt, leur saveur diminuera à cause d'une trop longue période de malaxage. Lorsque vous utilisez la fonction cuisson différée pour une longue période, ne jamais ajouter les ingrédients périssables comme les œufs ou les fruits.

### Guide de dépannage

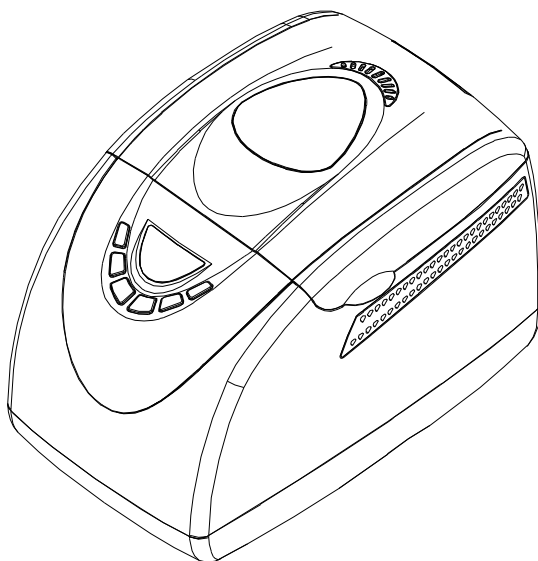
N°	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée s'échappe des orifices de ventilation durant la cuisson.	Certain ingrédients adhèrent aux éléments de chauffage, lors de la première utilisation, de l'huile est restée sur les surfaces et les éléments de chauffage.	Débranchez la machine à pain et nettoyez les éléments de chauffage, mais faites attention à ne pas vous brûler, lors de la première utilisation, faites fonctionner à vide et ouvrez le couvercle.
2	La croûte de fond du pain est trop épaisse.	Garder le pain chaud et laisser le pain dans le moule pour une longue période de temps, il en résulte que la perte d'eau devient trop importante	Sortir le pain au plus tôt sans le garder en mode de maintien de chaleur
3	Il est très difficile de sortir le pain	La lame de pétrissage adhère trop fort au moule à pain	Après avoir sorti le pain, mettez de l'eau chaude dans le moule à pain et immergez les lames de pétrissage pendant 10 minutes, sortez-les ensuite et nettoyez-les.
4	Les ingrédients incorporés ne sont pas	1. le programme sélectionné ne convient pas	Sélectionnez le menu de programme qui convient



	correctement cuit et de façon inégale	2. après la mise en marche, le couvercle a été ouvert à plusieurs reprises et le pain est sec, absence de coûte brune.	Ne pas ouvrir le couvercle jusqu'à la fin du lavage
		3. La résistance au mélange est tellement importante que le malaxeur a du mal à tourner correctement	Vérifiez l'orifice du malaxeur, ensuite enlevez le moule à pain et faite le fonctionner à vide, s'il y a quelque chose d'anormal, contactez le centre de service agréé.
5	L'écran affiche "H:HH" après avoir appuyé sur la touche "start/stop"	La température dans la machine à pain est trop haute pour faire du pain	Appuyez sur la touche "start/stop" et débranchez la machine à pain, sortez ensuite le moule à pain et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que la machine à pain se refroidisse
6	Le moteur fait du bruit mais la pate ne tourne pas	Le moule à pain est incorrectement installé ou la pate est trop large pour être utilisée	Vérifiez que le moule à pain est correctement installé et que la pate est faite selon la recette et que les ingrédients ont été correctement pesés
7	La taille du pain est tellement importante qu'il pousse le couvercle	Trop de levure ou trop de farine ou trop d'eau ou la température est trop forte	Vérifiez ces paramètres, réduisez correctement la quantité selon les vraie mesures
8	La taille du pain est trop petite, ou le pain n'a pas levé	Absence de levure, ou la quantité de levure est insuffisante, aussi, la levure a une activité faible ou la température de l'eau est trop haute, ou la levure est mélangée avec le sel, ou la température environnante est trop basse	Vérifiez la quantité et la qualité de la levure, augmentez la température correctement.
9	La pate est trop grande et dépasse le moule à pain	La quantité de liquide est trop importante et elle rend la pate trop tendre et la quantite de levure est trop importante.	Réduisez la quantite de liquides et améliorez la rigidité de la pate
10	Le pain s'effondre sur lui-même au milieu lors de la cuisson	1. La farine utilisée est inadéquate et ne peut pas faire lever la pate	Utilisez la farine à pain
		2. la température de la levure est trop haute	La levure est utilisée dans la température ambiante

		2. Trop d'eau rend la pate trop humide et tendre	Selon les capacités d'absorption d'eau, ajustez l'eau selon la recette
11	Le poids du pain est trop important et trop dense	1. trop de farine ou pas assez d'eau	Réduisez la quantité d'eau ou rajoutez de l'eau
		2. trop de fruits ou trop de farine de blé complet	Réduisez la quantité correspondante de chaque ingrédient et rajoutez de la levure
12	Le centre du pain est creux après son découpage	1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel	Réduisez la quantité d'eau ou de levure et vérifiez le sel
		2. la température de l'eau est trop forte	Vérifiez la température de l'eau
13	La surface du pain est couverte de poudre sèche	1. il y a des ingrédients à forte teneur en gluten tel que le beurre, les bananes etc.	Ne pas incorporer d'ingrédient à forte teneur en gluten dans le pain
		2. Manque d'eau	Vérifiez la quantité d'eau et le fonctionnement mécanique de la machine à pain
14	La croûte est trop épaisse, et la couleur de cuisson est trop sombre lors de la fabrication de gâteaux ou d'aliments à forte teneur en sucre	Différentes recettes et ingrédients ont d'important effet sur la fabrication du pain, la couleur de cuisson deviendra trop foncée à cause de la présence excessive de sucre	Si la couleur de cuisson est trop sombre alors il y a trop de sucre dans la recette, appuyez sur start/stop pour interrompre le programme 5.10 minutes avant la fin prévu de ce dernier Avant de retirez le pain, vous devriez laisser le pain ou le gâteau dans le moule à pain pendant 20 minutes avec le couvercle fermé

# MANUAL DE INSTRUCCIONES



Lea a fondo este instructivo antes de empezar a usar el electrodomestico y guardelo para referencia futura

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES:**

Antes de poner en marcha un électrodomestico, las siguientes medidas de seguridad basicas siempre tienen que ser observadas:

1. Lea las instrucciones.
2. Antes de poner en marcha el électrodomestico este seguro de que el voltaje del tomacorriente corresponde a el voltaje de la placa de datos.
3. No ponga en marcha ningun electrodoméstico que tenga el enchufe ó cordon dañado, si no funciona adecuadamente, si se a caido ó dañado de alguna manera, mande el electrodoméstico al fabricante ó a su agente de servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajustes mecánicos
4. No toque la superficies calientes. Utilize la manijas o las perillas.
5. Para protegerse contra descargas electricas no sumerja el cordon, enchufe o la cubierta en agua u otro liquido.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no este en uso, antes de poner o remover partes y antes de limpiar.
7. No deje al cordon colgando sobre el filo de la mesa ó sobre superficies calientes
8. El uso de componentes no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podria causar lesiones.
9. Este electodoméstico no esta diseñado para usarse por personas (incluyendo niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, ó la falta de experiencia y conocimiento, a menos que han sido supervisados en como usar el electrodomestico por una persona responsable por su seguridad.
10. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegen con el electrodomestico
11. No coloque encima o cerca de una estufa de gas ó electrica, ó en un horno encendido
12. No toque ninguna parte del aparato que este moviendose ó girando cuando este en uso.
13. Nunca encienda el horno electrico sin haber puesto adecuadamente los ingredientes en el molde del pan
14. Nunca golpe el molde en la parte de arriba ó la orilla para removerlo, esto puede dañar el molde del horno de pan
15. Papel metalico o otro tipo de material no debe ser usado en el molde del horno de pan, pues esto puede elevar el riesgo de que se prenda ó de corto circuito.
16. Nunca cubra el horno de pan con una toalla o ningun otro material, el calor y vapor debe de salir libremente. Podria encenderse si se cubriera o si tiene contacto con un material combustible
17. No use el horno electrico en otro usos mas para el que fue diseñado
18. No lo use al aire libre
19. El horno electrico no esta diseñado para ser usado con un contador de tiempo externo o un sistema de control remoto externo.
20. Este horno electrico fue diseñado para usarse en el hogar y otros lugares similares como:
  - Para el personal en negocios, oficinas y lugares similares de

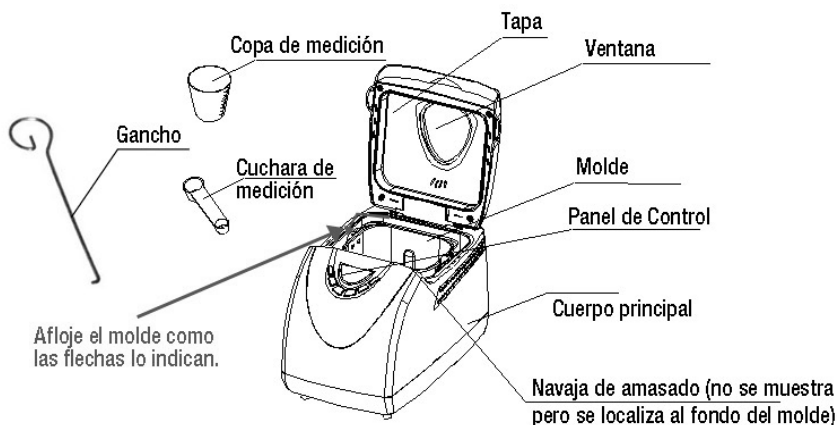
trabajo en el area de cocina,

- Para los clientes en hoteles, motels y areas similares de trabajo
- Alojamientos de tipo Cama y desayuno

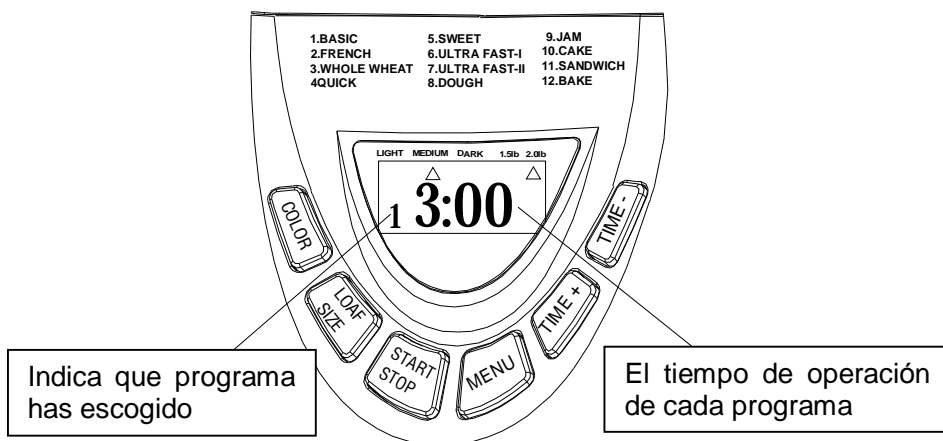
21. No ponga en marcha el horno electrico sin poner el molde en el cuerpo principal, para evitar dañarlo

22. Guarde estas instrucciones

## Componentes



## Introducción al panel de controles



## DESPUES DEL CONECTADO AL TOMACORRIENTE

Tan pronto como el horno electrico es conectado, la fuente de poder emitira un pitido y “3:00” aparecera en el indicador digital despues de un momento. Pero los dos puntos entre “3” y “00” no prenden y apagan constantemente. Las flechas apuntan a **2.0 LB** y **MEDIUM**. Que son los ajustes de preprogramado.

## INICIAR/PARAR

Para empezar ó parar el programa de coccion de pan

Para iniciar el programa, oprima el boton de “START/STOP” (INICIAR/PARAR) una vez. Un pitido suena y el simbolo ( : ) dos puntos en la pantalla digital empezara a prenderse intermitentemente y el programa empieza. Cualquier otro botón estara desactivado excepto el botón de “START/STOP”(INICIAR/PARAR)por aproximadamente 3 segundos hasta que un pitido confirmará que el programa se ha parado. Esta característica servira para prevenir cualquier interrupción inintencional a la operación del programa

## MENU

Se utiliza para seleccionar diversos programas determinados. Cada vez que el boton es oprimido (seguido de un pitido corto) el programa variará. Presione el boton ininterrumpidamente y los 12 menus se mostraran en la pantalla digital. Seleccione su programa deseado. Las 12 funciones del menu seran explicadas a continuación:

1. **Basic: (Básico)** Este programa se utilize para pan blanco y pan normal
2. **French: ( Francés)** Este programa se utilize pan de poco peso, como el pan francés con una corteza bien tostada y muy porosa
3. **Whole Wheat: (Integral)** Este programa se utilize para cocinar pan con un gran porcentaje de harinas pesadas. Esta regulación tiene una fase de subida más larga que el cereal pueda absorber el agua al hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes
4. **Quick: (Rápido)** Este programa se utilize para cocinar pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.
5. **Sweet:(Dulce)** Este programa se utilize para cocinar panes dulces. Su corteza resulta mayor tostada que con la regulación normal. La corteza bien tostada es el resultado de que el azúcar se “quema”
6. **Ultra fast-I: (Ultra-rápido)** Este programa permite amasar los

ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 1.5 libras en poco tiempo

7. **Ultra fast-II:** Este programa permite amasar los ingredientes, subir la masa y cocinar un pan de 2.0 libras en poco tiempo
8. **Masa:** Con este programa solo se hace la masa, no se cocina pan. Después se saca la masa y se forman los panecillos, pizza, etc. se podrá hacer cualquier tipo de masa.
9. **Jam: (Mermelada)** Este programa se utiliza para hacer mermeladas
10. **Cake (Tortas):** Este programa se utiliza para amasamiento, subir la masa con levadura en polvo
11. **Sandwich:** Este programa se utiliza para cocinar pan muy poroso pero con una corteza blanda y gruesa.
12. **Bake: (Cocción extra)** Este programa utiliza cocción extra, ningún amasado o para subir la masa, también se utiliza para incrementar el tiempo de cocido en ajustes seleccionados.

## COLOR

Con este botón se puede seleccionar un tostado CLARO, MEDIO O OSCURO para la corteza del pan, presione este botón para el color deseado.

## TAMAÑO DEL PAN (LOAF SIZE)

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan. Note que esta función

podría variar dependiendo de los diferentes tamaños del pan.

### **DELAY (TIME + or TIME - ) RETARDO ( TIEMPO + ó TIEMPO - )**

Si desea que el electrodoméstico no empiece a funcionar al instante, se puede usar esta función para retardar el tiempo de funcionamiento.

Después de decidir el tiempo para que el horno eléctrico empiece, se debe tomar en cuenta el tiempo de cocción extra. Primero se tiene que seleccionar el programa de grado de color, después presione: **DELAY (TIME + or TIME - ) RETARDO ( TIEMPO + ó TIEMPO - )** para incrementar o disminuir el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos cada uno, el máximo retardo es de 13 horas.

### **Por ejemplo:**

En este momento son las 8:30p.m. si usted desea que su pan esté listo para la siguiente mañana a las 7 en punto, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione tu menú, color, tamaño del pan, entonces presione el **(TIME + or TIME - ) RETARDO ( TIEMPO + ó TIEMPO - )** para incrementar el tiempo hasta que 10:30 aparece en la pantalla, entonces presione el

boton de **STOP/START (PARAR/INICIAR)** Despues de esto podra ver que el simbolo ( : ) dos puntos en la pantalla digital empezara a prenderse intermitentemente, y empezara el conteo del tiempo, despues de seguir estas instrucciones se tendra pan fresco en la mañana.

***Nota: Para el tiempo de retardo en la cocción, se recomienda no usar ingredientes que sean perecederos, como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.***

## **CONSERVAR CALIENTE**

El pan puede mantenerse caliente por 60 minutos despues de hecho, si se desea sacar el pan del molde, apage el programa con el boton de **START/STOP ( INICIAR/PARAR)**

Utilize siempre un guante de cocina para remover el pan

## **MEMORIA**

Tras una interrupcion corta de la corriente electrica durante el curso del proceso de cocción, el proceso se reiniciara automaticamente en 15 minutos, aunque no se presione el boton de **START/STOP (INICIAR/PARAR)**, Si el tiempo de interrupcion de corriente es mas de 15 minutos, la memoria no podra continuar el proceso del programa, y el horno electrico tendra que ser reprogramado.

si el programa ya ha pasado esta fase, Usted tendrá que repetir todo el procedimiento desde el principio. Deseche los ingredientes y empiece otra vez todo con ingredientes frescos

## **TEMPERATURA AMBIENTE**

El horno electrico puede funcionar bien en un rango alto de temperaturas, pero puede haber una diferencia en el tamaño del pan, un cuarto caliente y uno muy frio. Le sugerimos que la temperature ambiente deberia estar entre 15 °C y 34°C.

## **ALARMAS EN LA PANTALLA (WARNING DISPLAY)**

1. Si la pantalla muestra “H:HH” despues de que ha presionado el botón de **START/STOP (INICIAR/PARAR)**, (observe las graficas (Figure 1) quiere decir que la temperature del horno electrico todavia es muy alta, entonces se debiera parar el programa, abra la tapa y deje que el horno electrico se enfrie por 10-20 minutos.
2. Si la pantalla muestra “E:EE” despues que ha presionado el boton de **START/STOP (INICIAR/PARAR)** (observe las graficas (Figure 2) quiere decir que el sensor de temperature esta desconectado, haga examinar cuidadosamente el sensor por un experto autorizado.



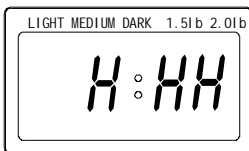


Figure1

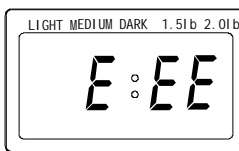


Figure 2

### Usando por vez primera

El electrodomestico emitira un olor y humo caracteristico cuando se encienda por vez primera. Esto es normal y no durara mucho. Asegurese que el electrodomestico tenga suficiente ventilación.

1. Asegurese si las partes y accesorios estan completas y libres de daños.
  2. Limpie las partes de acuerdo a la sección de **“Limpieza y mantenimiento”**
- “Cleaning and Maintenance”**
3. Programe el horno en modo de cocción (baking mode) y deje prendido por 10 minutos. Despues de que se enfrie limpieo una vez mas.
  4. Seque todas las partes muy bien y ensamblelo, para que el horno eléctrico este listo para usarse.

### Como trabajar con su horno de pan

1. Sacar el molde - Abra la tapa y saque el molde, elevando el asa y girándola ésta en sentido contrario de las agujas del reloj y extrayendo el molde. Coloque éste en la superficie de trabajo. Es importante que el molde sea llenado con los ingredientes fuera del aparato, de modo que un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.
2. Ponga el molde en posición, y dele vuelta en dirección de las menecillas del reloj hasta que este en la posición correcta. Fije la lámina de amasadores sobre los ejes impulsores. Dé vuelta a las amasadores a la derecha hasta que hagan click en su lugar. Se recomienda llenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar los amasadores, esto evita que la pasta se pege debajo de los amasadores y los amasadores se podran quitar del pan fácilmente.
3. Ponga los ingredients dentro del molde. Agregue el agua o substancia liquida deberá ponerse primero, despues agregue azucar y harina, siempre agregue la levadura o levadura en polvo como el ultimo ingrediente.
4. Mida los ingredientes necesarios e introdúzcalos en el molde por el orden indicado. (Vea el punto "Medición de los ingredientes".) Si

- añade levadura, no deje que la levadura entre en contacto con agua o con otros líquidos porque empezaría a fermentar inmediatamente
5. Cierre la tapa con suavidad y enchufe el cordón en el tomacorriente
  6. Presione el botón del menú hasta que el programa deseado es seleccionado
  7. Presione el botón de "COLOR" para seleccionar el grado de tostado.
  8. Presione el botón de TAMAÑO DEL PAN (LOAF SIZE) para seleccionar el tamaño deseado (1.5 LB. ó 2.0 LB) Regule el tiempo de retardo presionando el botón de RETARDO ( TIEMPO + ó TIEMPO - ) DELAY (TIME + or TIME - ) Salte este paso si quiere que su horno eléctrico empiece inmediatamente a trabajar.
  9. Presione el botón de "START/STOP" (INICIAR/PARAR) para empezar a trabajar.
  10. Para el programa de BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE BREAD, SWEET, SANDWICH, (BASICO, FRANCES, HARINA INTEGRAL, PAN BLANCO, DULCE, SANDWICH), Un pitido de alarma largo sonará durante esta operación, a lo cual se debe de añadir los ingredientes, Abra la tapa y ponga los ingredientes. Es posible que vapor escape a través de las ranuras de ventilación durante la cocción del pan, esto es normal.
  11. Una vez que ciclo ha completado, el horno eléctrico emitirá 10 pitidos de alarma, Se podrá presionar el botón de "START/STOP" (INICIAR/PARAR) por aproximadamente 3-5 segundos para parar el proceso y sacar el pan del molde. Abra la tapa y cuando este usando guantes de horno, tome firmemente la asa. Dele vuelta contra las manecillas del reloj y cuidadosamente jale para arriba el molde fuera de la máquina
  12. Use espátulas que no se pegan para cuidadosamente aflojar los lados del pan del molde

***Precaución: El molde del pan y el pan estarán muy calientes! Siempre tenga cuidado y use guantes de horno***

13. Volte el molde de arriba a abajo hacia una superficie de cocinar limpia y cuidadosamente muevalo hasta que el pan se sale del molde.
14. Remueva el pan cuidadosamente del molde y deje enfriar por cerca de 20 minutos antes de empezar a cortarlo.
15. Si no está presente cuando el ciclo de cocción a terminado, o si no a presionado el botón de "**START/STOP**" (INICIAR/PARAR) al final del proceso, el pan se mantendrá caliente automáticamente por una hora y luego dejará de mantener el pan caliente
16. Cuando no este en uso, desenchufe el cordón eléctrico.

***Nota: Antes de empezar a cortar el pan, use el gancho para remover las***

*laminas de amasado ocultas debajo del pan, el pan esta caliente, nunca use la mano sin protección para remover las laminas de amasado.*

**Limpieza y mantenimiento** Desconecte la máquina del enchufe electrico y dejela enfriarse antes de limpiarla

1.Molde: Frote el interior y exterior con un paño húmedo. No utilice ninguna abrasivo que pueda dañar la capa antiadherente. La cacerola se debe secar totalmente antes de armarse nuevamente

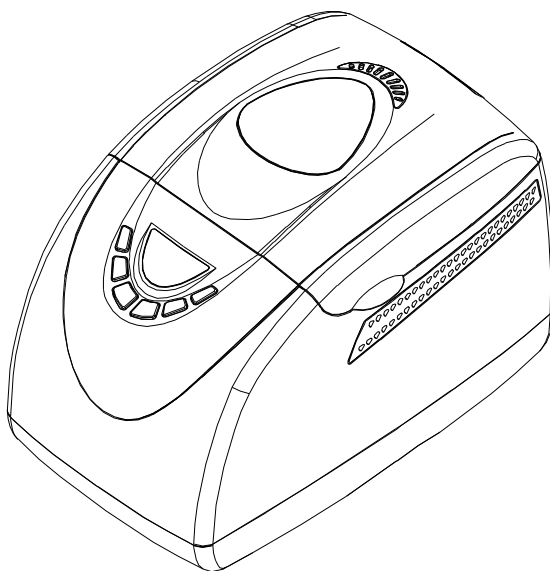
2.Amasadora: Si la barra de amasamiento no se puede remover, se debe poner agua caliente en el molde permitir que se remoje por approx.30 minutos. La amasadora se podra entonces quitar fácilmente para su limpieza. También limpie la navajas cuidadosamente con un paño humedo de algodón

1. Tapa y ventana: limpie la tapa interior y exterior con un paño levemente húmedo.

2. Cubierta: limpie suavemente la superficie externa de la tapa con un paño mojado. No utilice ningun limpiador abrasivo para limpiar pues esto dañaria el pulido de la superficie. Nunca sumerja la cubierta en el agua para limpieza.

3. Antes de que el horno de pan se guarde, asegúrese de que se haya enfriado totalmente, este limpio y seco, y la tapa esta cerrada.

# 使用说明书

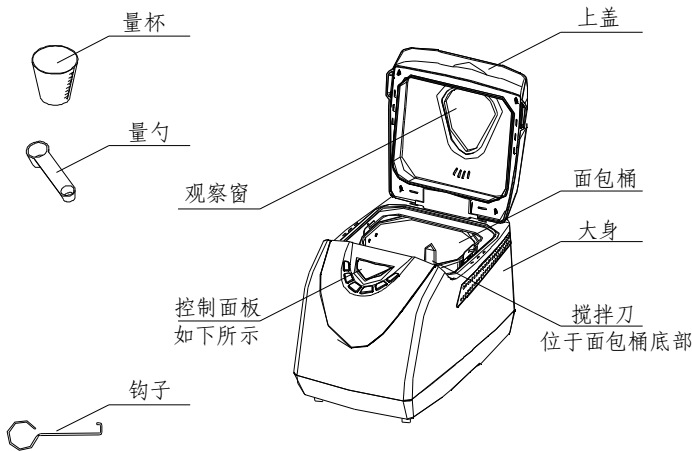


在使用本产品之前请仔细阅读使用说明书并保存好，以备日后参考。

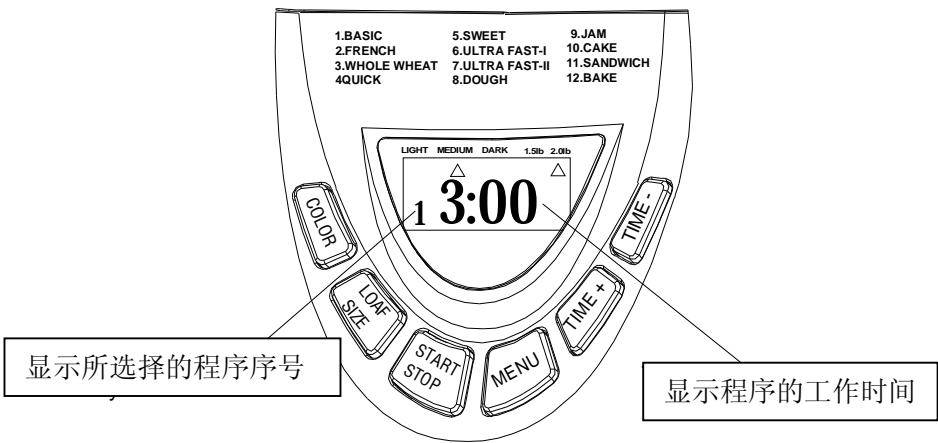
**重要安全要点：**

1. 使用前请仔细阅读使用说明书。
2. 确认使用的电压范围是否与铭牌上标识的一致，且保证插座接地良好。
3. 当电源线或插座受到损坏，或者其它任何电器部件故障时，不可继续操作使用此产品，将它送到制造经销商或贵处特约服务部更换或维修。
4. 不可接触高温表面，面包烤完后使用手套操作。
5. 不可把电源线、插头或面包机浸入水或其他液体中，以防触电。
6. 当不使用时或者清洁前，必须将面包机关闭，然后再把电源插头拔掉。
7. 不要将电源线悬挂在桌子边缘或热表面上。
8. 任何未经制造商推荐的附件不可使用。
9. 在未经过任何指导或者监护情况下，切勿让儿童或残弱人员操作。
10. 小孩不可把本产品当玩具戏耍。
11. 本产品不可放置于高温的燃气或电热火炉上或旁边使用。
12. 当面包机内有高温的油脂或液体时，移动时一定要十分小心。
13. 面包机在工作时，不可触摸或移动任何活动部件。
14. 金属薄片或者其它导电材料不允许插入面包机内，以防止火灾或短路现象。
15. 烧烤面包过程中所产生的热量和蒸汽需要不断排出，绝不可使用毛巾或其它物体来覆盖面包机，以免发生火灾现象。
16. 拆卸面包桶时，不可敲打面包桶表面或边缘，以免受损坏。
17. 面包桶没有完全装配到位时，不可启动面包机。
18. 请勿把本产品使用在其它方面。
19. 本产品不可用外部定时器或单独的遥控系统控制操作。
20. 本产品可用于家庭，还可用于类似的场所，如：
  - 配备员工厨房的商店、办公室或其它的工作环境；
  - 农场；
  - 酒店、汽车旅馆或其它租住环境；
  - 住宿加早餐型的旅店。
21. 本产品不可在户外使用。
22. 保存好使用说明书。

二. 面包机示意图:



控制面板



接通电源

一旦电源接通后，会听到一声“哗哗”的蜂鸣声，LCD 显示“13:00”，默认为普通面包程序，“1”表示当前的程序序号，小箭头分别指向“2.0LB”和“中”，表示默认面包重量 2.0LB 和中烧色。

## 启动/停止安键

启动或停止所选择的工作程序。

触按此键可听到一声蜂鸣，选中的工作程序开始启动；工作过程中**启动/停止**键外，其它任何键均不可操作。

触按此键约 3 秒可听到一声蜂鸣，表示程序已关闭。

## 菜单键

此按键用于选择不同面包程序，共 12 个程序菜单，点触此键，LCD 将循环显示每个程序，根据需要选择所合适的菜单，以下分别对 12 个菜单进行介绍：

1. **基本面包**：搅拌、发酵和烘烤。适用于白色和棕色面包，也可以添加香料和葡萄干等果料以增加其风味。
2. **法式面包**：搅拌、发酵和烘烤，发酵时间较长，烘烤温度低。适用于做面包皮比较脆的面包。
3. **全麦面包**：工作流程和基本面包相同，但所放配料不同，有比较长的预热时间以便让全麦粉能充分地吸收水分而膨胀，内部组织松软而富有弹性。建议此程序不要使用延时功能，以获得较好的效果。
4. **快速面包**：搅拌、发酵和烘烤（加发酵粉或苏打）。制作时间较基本面包要短，面包的内部组织一般比较稠密。
5. **甜面包**：搅拌、发酵和烘烤，烘烤温度较低。制作的面包比较甜且表皮较脆。
6. **特快面包-I**：搅拌、发酵和快速烘烤 1.5LB 的面包。此程序工作时间最短。做出的面包组织紧凑，体积较小，口感粗糙。
7. **特快面包-II**：和**特快面包-I**的功能一样，只是应用于制作 2.0LB 的面包。
8. **发面团**：搅拌、发酵面团。发好的面团根据需要可做成馒头、花卷、包子、饼干、点心、比萨饼等。
9. **果酱**：加热果酱。把水果或蔬菜搅碎后才能放入面包桶。
10. **蛋糕**：制作蛋糕，要用专用的蛋糕粉，加苏打或泡打粉。
11. **三明治**：搅拌、发酵和烘烤三明治。烘烤出来的白面包质软皮薄。
12. **烘烤**：仅烘烤，没有搅拌和发酵过程。用来增加其它菜单的烘烤时间。

## 烧色按键

点触此键选择所需的面包烧色：浅烧色、中烧色和深烧色。

## 重量按键

点触此键设置制作面包的重量：1.5LB 和 2.0LB。设置不同重量的面包，工作时间会有所不同。

**注意：此按键仅适用于基本面包，全麦面包，法式面包，快速面包，甜面包和特快面包**

### 时间+/-按键

点触此键可设置工作时间及延时时间。延时功能设置步骤如下：

1. 选择菜单程序、面包烧色及面包重量。
2. 按**时间+或时间-**键设置延时时间，显示屏显示所选程序的工作时间+延时时间。

例如：现在时间为晚上 8:30 分，所选程序的工作时间为 3 小时，第二天早上 7:00 面包制作完成。延时时间为 10 小时 30 分钟，按**时间+或时间-**键直到显示屏上显示的时间为 10:30。

3. 按**启动/停止**键启动程序，面包机进入倒计时状态。若想取消此设置，则点触**启动/停止**键 3 秒，听到一声蜂鸣声，即取消所设置的延时程序。
4. 当 LCD 上显示的时间为所选程序的工作时间(即 **3:00**)时，面包机开始工作。

**注：本机最大延时时间为 13 小时。使用延时功能时不要使用易变质的配料，如鸡蛋、鲜奶等。**

### 三. 保温功能

面包制作完成后，若没有关闭程序，本机会自动进入保温状态保温 1 小时。保温过程中可随时点触**启动/停止**键结束保温。

### 四. 断电记忆功能

制作面包的过程中，如果意外切断电源，只要在 10 分钟之内重新接通电源，那么面包机会自动从程序中断处继续运行，不需按任何键。但如果断电时间超过 10 分钟，接通电源后原工作程序取消。需将面包桶内的配料倒出，重新配料制作面包。若断电时面包制作还没有进入发酵阶段，则不需重新配料。

### 五. 工作环境

本机适用的工作环境温度范围为 15℃ ～ 34℃，若环境过高，面包发酵会变酸，环境温度太低则会影响面包发酵效果。不同的环境温度，制作出的面包大小可能会有所差异。

### 六. 警告提示

1. 点触**启动/停止**键，显示屏上显示“**H HH**”，表明面包机内温度过高，



请点触**启动/停止**键 3 秒停止程序，然后拔下电源，打开上盖待本机完全冷却后再重新开始工作。

2. 点触**启动/停止**键，LCD 上显示“**E EE**”，表明机内感温器出现故障，面包机需要维修。

## 七. 首次使用前

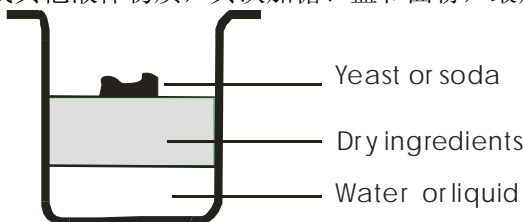
1. 使用前请按“**清洁和保养**”的说明清洗面包机。
2. 将面包桶装到位，然后插上电源点触菜单键，选择烘烤模式空烧 10 分钟。此目的是为了去除发热管及面包桶的异味。
3. 拔掉电源，待充分冷却后再清洗一次。

## 八. 操作步骤

1. 把面包桶放到面包机内，然后顺时针旋转直到完全扣合到位。然后把搅拌刀放进面包桶底部的转轴上，轻轻旋转到位。

**注意：**为了避免面团粘在搅拌刀底部，建议装搅拌刀时，在搅拌刀的孔内涂一些耐热黄油。

2. 准备好相应的配料，然后按顺序分别将配料放入面包桶内。一般先加入水或其他液体物质，其次加糖、盐和面粉，最后加酵母或发酵粉。



**注意：**加入面粉时，尽量让面粉覆盖整个水面；在放发酵粉之前，用手指在面粉上按出一个小窝，然后把发酵粉放入小窝内，并保证发酵粉不与盐或其他液体配料接触。

3. 盖上上盖，然后接通电源。
4. 点触**菜单**键，选择所需的程序。
5. 点触**烧色**键，选择所需的烧色。
6. 点触**重量**键，选择面包重量。
7. 点触**时间+/-**键设置延时时间（如果不需延时工作，可以省略此步骤）
8. 点触**启动/停止**键，程序开始运行。

**注：**如需停止工作，可点触**启动/停止**键 3~5 秒即可停止工作

9. 选择**基本面包**、**全麦面包**、**法式面包**、**快速面包**、**甜面包**及**特快面包**等程序工作时，在运行过程中，面包机发出蜂鸣声，提醒你添加果料。打开上盖，把准备好的果料放入面包桶内，面包机将继续工作。果料不要

加入太早，以免影响面包风味。

10. 工作结束后，蜂鸣器发出蜂鸣声提示，LCD 显示“0: 00”，点触启动/停止键 3~5 秒，关闭程序，并拔下电源插头。

注：面包制作完成后，若没有关闭程序，本机会自动进入 1 小时保温状态。若要终止保温，可随时点触启动/停止键 3~5 秒结束保温。

11. 打开上盖，戴上手套，逆时针旋转面包桶，然后向上取出面包桶。

注意：面包桶和面包温度较高，操作时要十分小心。

12. 将面包桶倒过来放在冷却架上充分冷却后，轻轻震动面包桶，直到面包掉下。再用木制或塑料的刮刀轻轻地把面包桶内侧刮干净。

注：如果搅拌刀粘在面包中，请用钩将其取出，不可直接用手取搅拌刀，以免烫伤。

由于制作的面包中不含防腐剂，一般比市场上的面包贮存时间要短。如果制作的面包没有吃完，建议将剩余的面包装入保鲜袋或容器内，室温下一般可贮存 3 天。如果需要贮存更长的时间，请用保鲜袋装好后放入冰箱内，这样最多可贮存 10 天。

## 九. 特别说明

### 1. 快速面包

快速面包是利用发酵粉和苏打来发酵制作的，为了得到更好的效果，建议：将所有液体配料放在面包桶底部，干配料放在顶部。但在刚开始搅拌时，部分干配料可能会聚集在面包桶的角落处，为了避免面粉结块，请使用木制或塑料刮刀帮助搅拌。

### 2. 特快面包

特快面包程序可以在约 1 小时内将面包制作完成。由于时间短，制作的面包一般质地比较稠密。**特快面包-I** 是制作 1.5LB 的面包，而**特快面包-II** 是制作 2.0LB。制作快速面包时，水的温度对于发酵性能十分重要：如果水温太低，面包发酵不充分；如果水温太高，可能会使酵母失去活性，严重影响发酵效果。所以制作快速面包时请用温度计测量水温，把水温控制在 48~50℃之间。

## 十. 清洁和保养

1. 清洁前拔掉电源，并待面包机完全冷却下来。
2. 面包桶：用湿布擦拭里外，不要使用摩擦性清洗物或有害清洗剂擦拭，以免损坏不粘涂层。
3. 搅拌刀：若搅拌刀很难拔出，清洗前将面包桶装温水浸泡 30 分钟左右，再用湿布轻轻擦拭。
4. 上盖和观察窗：用湿布清洁上盖内外表面，但不可把上盖浸泡水中冲洗。

5. 机身：用柔软的湿布蘸取小量中性清洁剂擦拭，再用干布擦干，严禁将机身浸泡水中清洗。
6. 面包机使用或保存前，必须将所有部件清洗并擦干后装配原位。

## 十一. 面包材料说明

### 1. 面包粉

面包粉是一个高筋面粉（有时称作高筋面粉或强力面粉，蛋白质含量高），在面包发酵时，能保持面团体积膨胀后的强度，不会向下塌陷，面包粉和普通面粉相比较，含有较多的面筋，制作的面包体积大，内部纤维组织好，是制作面包最重要的配料。

### 2. 通用面粉

通用面粉，是精选软、硬小麦混合制成的面粉，适合于制作快速面包和蛋糕。

### 3. 全麦面粉

全麦面粉是由整个麦粒磨制而成的，包含有麦皮和麸质，全麦粉比通用面粉重，且更富有营养，用全麦粉制作面包比白面包重，通常体积较小，许多配方是将全麦面粉和面包粉混合使用，来做出高质量的面包。

### 4. 黑麦面粉

黑麦面粉是一种类似于全麦面粉的高纤维面粉，也称为粗面粉。它必须与很高比例的面包粉混合使用，才能在制作面包时体积发得比较大。

### 5. 蛋糕粉

蛋糕粉是由软麦或者说是低蛋白质含量的小麦磨制而成，专门用作蛋糕的配料。和面粉看上去很相似，其实，因小麦的产地、生长季节、磨制工艺，储存期不同，面粉的发酵性能、吸水性能有较大的差异，你可以在当地选择不同商标的面粉试验比较，根据自己的经验判断，选择哪种品牌面粉制作面包能得到最佳效果。

### 6. 玉米粉和燕麦粉

玉米粉和燕麦粉是制作粗面包的添加配料，分别是由玉米和燕麦磨制加工而成的，用于增强面包的风味和质地。

### 7. 糖

糖对于增加面包的甜味和着色是很重要的。同时，它还是酵母的养料来支持面包的发酵。一般用白砂糖即可，特殊要求的有用红糖、粉糖或绵糖。

### 8. 酵母

酵母的作用是通过面团的发酵过程，产生二氧化碳气体，使面包的体积增大，内部组织松软。酵母的快速繁殖，需要糖和面粉中的碳水化合物为养料，通常有三类不同的酵母：新鲜酵母、活性干酵母和即发酵母。

面包机通常用的是即发酵母，若要面包发酵取得更佳的效果，也可用传统活性干酵母，即发酵母比活性干酵母的速度快，用量较少。

1 小勺活性干酵母=3/4 小勺即发酵母

1.5 小勺活性干酵母=1 小勺即发酵母

2 小勺活性干酵母=1.5 小勺即发酵母

酵母必须放在冰箱里保鲜，过高的温度会杀死酵母，使用前应检查你的酵母生产日期和存放期，开封用完后应尽快放进冰箱，通常面包发酵不良都是由于酵母失效而引起的，以下方法可以验证你的酵母是否新鲜和有活性。

(1) 将二分之一杯温水 45-50℃ 倒进量杯。

(2) 将 1 小勺白砂糖放入水中搅溶化，再将 2 小勺酵母撒在水面上。

(3) 将杯放在温暖的地方约 10 分钟，不搅动水杯。

(4) 酵母应发酵产生的气泡达到 1 “杯” 的杯记处，如果不这样，则你的酵母可能比较陈旧或没了活性。

## 9. 盐

盐对于改善面包的口味，烘烤时提高烧色是必要的，但盐也会抑制酵母的繁殖，在配方中不能加入太多的盐，若你的配方里不喜欢加盐，可以省去，但面包发酵可能比正常情况要大一点。

## 10. 鸡蛋

加入鸡蛋可以改善面包纤维组织，并富有营养使面包发得更大，具有特殊的蛋香味，加入配料中应去壳，搅均匀。

## 11. 油脂、黄油和植物油

油脂的加入，能使面包的质地更软，面包的保鲜期延长，加入黄油（牛油）时应先熔化，从冰箱里取出时，或切成小粒状，以便于搅拌均匀。

## 12. 泡打粉

泡打粉主要用于制作快速面包和蛋糕的发酵，这种发酵剂无需发酵时间，它是利用化学原理产生气体使面包或蛋糕疏松的。

## 13. 苏打

与泡打粉的作用原理相同，也可与泡打粉同时加入，无需发酵时间，加热时利用化学原理使食物疏松。

## 14. 水和其它液态配料

水是面包料中不可缺少的，制作面包的水温在 20-25℃ 较合适，制作快速面包需要温水 45-50℃，

是为了提高发酵速度。水也可以用鲜牛奶，或加 2% 奶粉的水替代，可以增加面包的风味和改善面包的烧色。

有些面包的配料还需要加入果汁，例如桔子汁、苹果汁、橙汁、柠檬汁，主要是增强面包的风味。

## 十二. 配料的称量

面包制作配料的一个最重要步骤是配料的称量，应使用专用量杯、量勺精确量取，配料称量和放置不当，可能引起面包制作效果很差。

### 1. 液体配料的称量

水、鲜奶、奶粉的溶液应用量杯测量，应用眼睛平视量杯的刻度线读数。

食油或添料配料，用量杯量取时，应清洗干净，不应粘有其它粉料。

### 2. 干粉配料的量取

用量杯或量勺量取干粉配料，粉料应保持在自然松散状态的密度，用刀口刮平杯口，保证量取准确。

### 3. 配料的放置顺序

配料的放置要注意顺序，一般来说，先放置液体配料，鸡蛋再放置食盐、奶粉等配料。

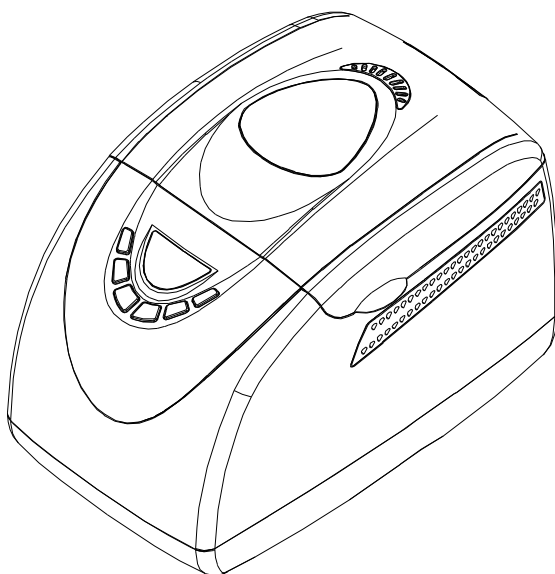
面粉放置时不要全部与液体接触，再将酵母放置在干的面粉上，特别注意，酵母不能与盐接触，果料是在面包搅拌一段时间后，有蜂鸣器有急促的提示时才加入，过早地加入果料，搅拌时间过长，会失去果料的风味。使用较长时间的延时功能，请勿加入易变质的配料，例如鸡蛋、果料等。

## 十三. 常见问题解决办法

序号	存 在 问 题	原 因 分 析	解 决 措 施
1	烘烤时有烟从散热筒处冒出	有配料粘在电热管上或附近，第一次使用，电热管表面有保护油	拔掉插头，清洁电热管，注意不要烫伤。
2	面包中部下陷，底部皮很厚	面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水份挥发太多	面包制作完成后就取出，一般无须保温过程。
3	面包取出困难	搅拌刀与面包桶内的轴粘紧了	取出面包后，用热水放入面包桶内泡 10 分钟，取出搅拌刀，并清洗干净。
4	配料搅拌不充分，面包烘烤不好	程序选择不合适	检查你用的配方是否适用选用的菜单程序制作
		面包机启动后，点触了 <b>启动/停止</b> 键，程序被中断	若面团时间过长，重新配料，启动面包机再做，若在 30 分钟内，可直接选择程序启动。

		机器启动后，多次打开了上盖，面包发干、不黄	在最后一次发酵时，请不要打开上盖
		搅拌阻力大，几乎阻转，面团搅拌不充分	检查搅拌刀的孔是否损坏，取出面包桶，拔叉空转是否正常，若不正常，请联系用户服务人员。
5	面包机在点触启动/停止键时显示“H HH”	面包机烤箱内温度过高，不能启动制作面包。	点触启动/停止键，拔掉插头，取出面包桶，打开上盖，将机器冷却下来再启动。
6	可以听到电机在转动，但面团未搅拌	面包桶未安放好，或面团过大，搅不动	检查面包桶是否正确安放，面团是否按配方配制，称量是否准确。
7	面包发酵体积过大，顶住上盖	加入太多的酵母，或面粉的量过多，水量过多，气温过高	检查前面几个因素，适当减少酵母、面粉的量。
8	面包发酵体积太小，或没有发酵	是否放了酵母，量是否够，酵母的活性，是否水温过高或酵母与盐混合在一起	检查酵母的量及酵母的发酵性能。
9	面团发得过大周边有溢出面包桶	液体加的量过多，面团太软，并且酵母过多	减少液体的加入量，提高面团的硬度，适当减少酵母。
10	面团发酵之后烘烤，中间塌陷	使用的面粉不是高筋面粉，没有发酵力	使用面包粉，或强力粉
		发酵速度太快，发酵温度过高	使用的配料应在室温内
		水放得太多，面团太湿，太软。	根据面粉的吸水性，按配方可调减加水量
11	面包很重，组织结构致密	面粉太多，水放得不够	减少面粉，增加水
		加果料太多，或全麦粉太多	减少相应配料的量，增加酵母
12	切开面包后，中间有太多的空洞	水量加得太多，或没有加盐	适当减少水量，检查是否加盐
		水温太高	检查加水的温度
13	面包外表面粘有干粉	配料里粘性很强未溶化的配料，如黄油、香蕉等	不要加入粘性很强的配料
		搅拌不充分，水量过少	检查加水量是否合适，搅拌机构传动是否有异常
14	烤制蛋糕或加糖过多的食物时，表皮烧色太深，皮太厚	不同配方、配料对烧色有很大影响，加糖多的烧色深。	对于加糖过多的配方，若烧色过深，可提前 5-10 分钟关闭程序，不打开上盖保温 20 分钟后取出。

# 使用說明書



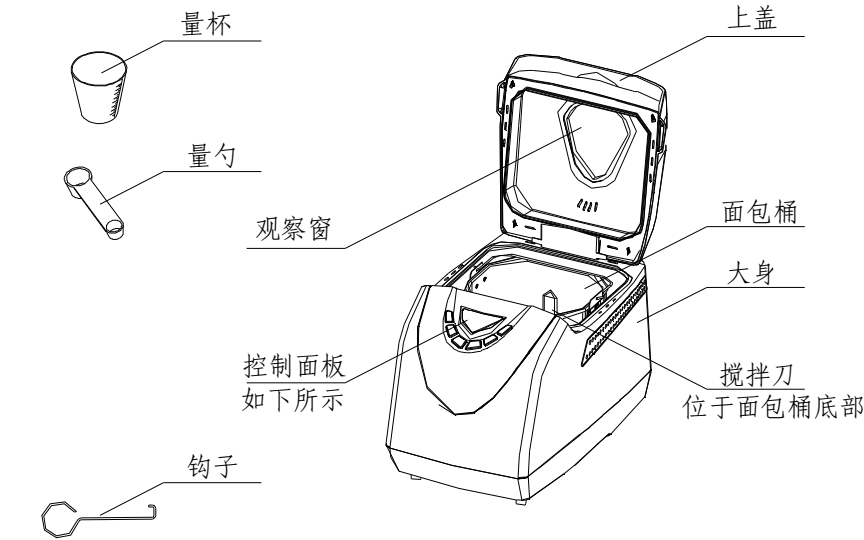
在使用本產品之前請仔細閱讀使用說明書並保存好，以備日後參考

**重要安全要點：**

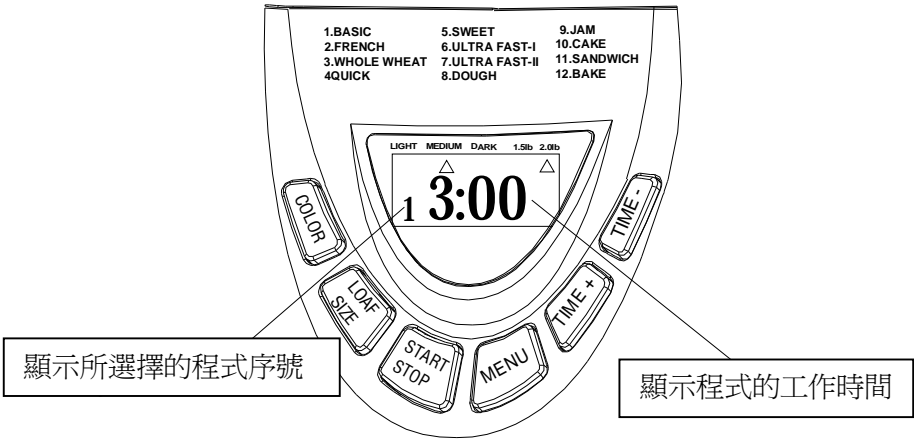
1. 使用前請仔細閱讀使用說明書。
2. 確認使用的電壓範圍是否與銘牌上標識的一致，且保證插座接地良好。
3. 當電源線或插座受到損壞，或者其它任何電器部件故障時，不可繼續操作使用此產品，將它送到製造經銷商或貴處特約服務部更換或維修。
4. 不可接觸高溫表面，麵包烤完後使用手套操作。
5. 不可把電源線、插頭或麵包機浸入水或其他液體中，以防觸電。
6. 當不使用時或者清潔前，必須將麵包機關閉，然後再把電源插頭拔掉。
7. 不要將電源線懸掛在桌子邊緣或熱表面上。
8. 任何未經製造商推薦的附件不可使用。
9. 在未經過任何指導或者監護情況下，切勿讓兒童或殘弱人員操作。
10. 小孩不可把本產品當玩具戲耍。
11. 本產品不可放置於高溫的燃氣或電熱火爐上或旁邊使用。
12. 當麵包機內有高溫的油脂或液體時，移動時一定要十分小心。
13. 麵包機在工作時，不可觸摸或移動任何活動部件。
14. 金屬薄片或者其它導電材料不允許插入麵包機內，以防止火災或短路現象。
15. 燒烤麵包過程中所產生的熱量和蒸汽需要不斷排出，絕不可使用毛巾或其它物體來覆蓋面包機，以免發生火災現象。
16. 拆卸麵包桶時，不可敲打麵包桶表面或邊緣，以免受損壞。
17. 麵包桶沒有完全裝配到位時，不可啓動麵包機。
18. 請勿把本產品使用在其它方面。
19. 本產品不可用外部計時器或單獨的遙控系統控制操作。
20. 本產品可用於家庭，還可用於類似的場所，如：
  - 配備員工廚房的商店、辦公室或其它的工作環境；
  - 農場；
  - 酒店、汽車旅館或其它租住環境；
  - 住宿加早餐型的旅店。
21. 本產品不可在戶外使用。
22. 保存好使用說明書。



二. 麵包機示意圖：



控制台



接通電源

一旦電源接通後，會聽到一聲“嗶嗶”的蜂鳴聲，LCD 顯示“13:00”，預設為普通麵包程式，“1”表示當前的程式序號，小箭頭分別指向“2.0LB”和“中”，表示默認麵包重量 2.0LB 和中燒色。

## 啓動/停止安鍵

啓動或停止所選擇的工作程式。

觸按此鍵可聽到一聲蜂鳴，選中的工作程式開始啓動；工作過程中**啓動/停止**鍵外，其它任何鍵均不可操作。

觸按此鍵約 3 秒可聽到一聲蜂鳴，表示程式已關閉。

## 菜單鍵

此按鍵用於選擇不同麵包程式，共 12 個程式功能表，點觸此鍵，LCD 將迴圈顯示每個程式，根據需要選擇所合適的功能表，以下分別對 12 個功能表進行介紹：

1. **基本麵包**: 攪拌、發酵和烘烤。適用於白色和棕色麵包，也可以添加香料和葡萄乾等果料以增加其風味。
2. **法式麵包**: 攪拌、發酵和烘烤，發酵時間較長，烘烤溫度低。適用於做面包皮比較脆的麵包。
3. **全麥麵包**: 工作流程和基本麵包相同，但所放配料不同，有比較長的預熱時間以便讓全麥粉能充分地吸收水分而膨脹，內部組織鬆軟而富有彈性。建議此程式不要使用延時功能，以獲得較好的效果。
4. **快速麵包**: 攪拌、發酵和烘烤（加發酵粉或蘇打）。製作時間較基本麵包要短，麵包的內部組織一般比較稠密。
5. **甜麵包**: 攪拌、發酵和烘烤，烘烤溫度較低。製作的麵包比較甜且表皮較脆。
6. **特快麵包-I**: 攪拌、發酵和快速烘烤 1.5LB 的麵包。此程式工作時間最短。做出的麵包組織緊湊，體積較小，口感粗糙。
7. **特快麵包-II**: 和**特快麵包-I**的功能一樣，只是應用於製作 2.0LB 的麵包。
8. **發麵團**: 攪拌、發酵麵團。發好的麵團根據需要可做成饅頭、花卷、包子、餅乾、點心、比薩餅等。
9. **果醬**: 加熱果醬。把水果或蔬菜攪碎後才能放入麵包桶。
10. **蛋糕**: 製作蛋糕，要用專用的蛋糕粉，加蘇打或泡打粉。
11. **三明治**: 攪拌、發酵和烘烤三明治。烘烤出來的白麵包質軟皮薄。
12. **烘烤**: 僅烘烤，沒有攪拌和發酵過程。用來增加其它菜單的烘烤時間。

## 燒色按鍵

點觸此鍵選擇所需的麵包燒色：淺燒色、中燒色和深燒色。

## 重量按鍵

點觸此鍵設置製作麵包的重量：1.5LB 和 2.0LB。設置不同重量的麵包，工作時間會有所不同。

**注意：**此按鍵僅適用於基本麵包，全麥麵包，法式麵包，快速麵包，甜麵包和特快麵包

## 時間+/-按鍵

點觸此鍵可設置工作時間及延時時間。延時功能設置步驟如下：

1. 選擇功能表程式、麵包燒色及麵包重量。
2. 按**時間+**或**時間-**鍵設置延時時間，顯示幕顯示所選程式的工作時間+延時時間。

例如：現在時間為晚上 8:30 分，所選程式的工作時間為 3 小時，第二天早上 7:00 麵包製作完成。延時時間為 10 小時 30 分鐘，按**時間+**或**時間-**鍵直到顯示幕上顯示的時間為 10:30。

3. 按**啓動/停止**鍵啓動程式，麵包機進入倒計時狀態。若想取消此設置，則點觸**啓動/停止**鍵 3 秒，聽到一聲蜂鳴聲，即取消所設置的延時程式。
4. 當 LCD 上顯示的時間為所選程式的工作時間(即 **3:00**)時，麵包機開始工作。

**注：**本機最大延時時間為 13 小時。使用延時功能時不要使用易變質的配料，如雞蛋、鮮奶等。

## 三. 保溫功能

麵包製作完成後，若沒有關閉程式，本機會自動進入保溫狀態保溫 1 小時。保溫過程中可隨時點觸**啓動/停止**鍵結束保溫。

## 四. 斷電記憶功能

製作麵包的過程中，如果意外切斷電源，只要在 10 分鐘之內重新接通電源，那麼麵包機會自動從程式中斷處繼續運行，不需按任何鍵。但如果斷電時間超過 10 分鐘，接通電源後原工作程式取消。需將麵包桶內的配料倒出，重新配料製作麵包。若斷電時麵包製作還沒有進入發酵階段，則不需重新配料。

## 五. 工作環境

本機適用的工作環境溫度範圍為 15℃ ～ 34℃，若環境過高，麵包發酵會變酸，環境溫度太低則會影響麵包發酵效果。不同的環境溫度，製作出的麵包大小可能會有所差異。

## 六. 警告提示

1. 點觸**啟動/停止**鍵，顯示幕上顯示“**H HH**”，表明麵包機內溫度過高，請點觸**啟動/停止**鍵 3 秒停止程式，然後拔下電源，打開上蓋待本機完全冷卻後再重新開始工作。
2. 點觸**啟動/停止**鍵，LCD 上顯示“**E EE**”，表明機內感溫器出現故障，麵包機需要維修。

## 七. 首次使用前

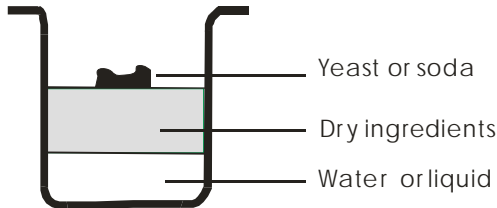
1. 使用前請按“**清潔和保養**”的說明清洗麵包機。
2. 將麵包桶裝到位，然後插上電源點觸功能表鍵，選擇烘烤模式空燒 10 分鐘。此目的是為了去除發熱管及麵包桶的異味。
3. 拔掉電源，待充分冷卻後再清洗一次。

## 八. 操作步驟

1. 把麵包桶放到麵包機內，然後順時針旋轉直到完全扣合到位。然後把攪拌刀放進麵包桶底部的轉軸上，輕輕旋轉到位。

**注意：**為了避免麵團粘在攪拌刀底部，建議裝攪拌刀時，在攪拌刀的孔內塗上一些耐熱黃油。

2. 準備好相應的配料，然後按順序分別將配料放入麵包桶內。一般先加入水或其他液體物質，其次加糖、鹽和麵粉，最後加酵母或發酵粉。



**注意：**加入麵粉時，儘量讓麵粉覆蓋整個水面；在放發酵粉之前，用手指在麵粉上按出一個小窩，然後把發酵粉放入小窩內，並保證發酵粉不與鹽或其他液體配料接觸。

3. 蓋上上蓋，然後接通電源。
4. 點觸**功能表**鍵，選擇所需的程式。
5. 點觸**燒色**鍵，選擇所需的燒色。
6. 點觸**重量**鍵，選擇麵包重量。
7. 點觸**時間 +/-**鍵設置延時時間（如果不需延時工作，可以省略此步驟）
8. 點觸**啟動/停止**鍵，程式開始運行。

**注：**如需停止工作，可點觸**啟動/停止**鍵 3~5 秒即可停止工作

9. 選擇**基本麵包**、**全麥麵包**、**法式麵包**、**快速麵包**、**甜麵包**及**特快麵包**等程式工作時，在運行過程中，麵包機發出蜂鳴聲，提醒你添加果料。打開上蓋，把準備好的果料放入麵包桶內，麵包機將繼續工作。果料不要加入太早，以免影響麵包風味。
10. 工作結束後，蜂鳴器發出蜂鳴聲提示，LCD 顯示“0：00”，點觸**啟動/停止鍵** 3~5 秒，關閉程式，並拔下電源插頭。  
注：麵包製作完成後，若沒有關閉程式，本機會自動進入 1 小時保溫狀態。若要終止保溫，可隨時點觸**啟動/停止鍵** 3~5 秒結束保溫。
11. 打開上蓋，戴上手套，逆時針旋轉麵包桶，然後向上取出麵包桶。  
注意：麵包桶和麵包溫度較高，操作時要十分小心。
12. 將麵包桶倒過來放在冷卻架上充分冷卻後，輕輕震動麵包桶，直到麵包掉下。再用木制或塑膠的刮刀輕輕地把麵包桶內側刮乾淨。  
注：如果攪拌刀粘在麵包中，請用鉤將其取出，不可直接用手取攪拌刀，以免燙傷。  
由於製作的麵包中不含防腐劑，一般比市場上的麵包貯存時間要短。如果製作的麵包沒有吃完，建議將剩餘的面包裝入保鮮袋或容器內，室溫下一般可貯存 3 天。如果需要貯存更長的時間，請用保鮮袋裝好後放入冰箱內，這樣最多可貯存 10 天。

## 九. 特別說明

### 1. 快速麵包

快速麵包是利用發酵粉和蘇打來發酵製作的，爲了得到更好的效果，建議：將所有液體配料放在麵包桶底部，幹配料放在頂部。但在剛開始攪拌時，部分幹配料可能會聚集在麵包桶的角落處，爲了避免麵粉結塊，請使用木制或塑膠刮刀幫助攪拌。

### 2. 特快麵包

特快麵包程式可以在約 1 小時內將麵包製作完成。由於時間短，製作的麵包一般質地比較稠密。**特快麵包-I** 是製作 1.5LB 的麵包，而**特快麵包-II** 是製作 2.0LB。製作快速麵包時，水的溫度對於發酵性能十分重要：如果水溫太低，麵包發酵不充分；如果水溫太高，可能會使酵母失去活性，嚴重影響發酵效果。所以製作快速麵包時請用溫度計測量水溫，把水溫控制在 48~50℃ 之間。

## 十. 清潔和保養

1. 清潔前拔掉電源，並待麵包機完全冷卻下來。
2. 麵包桶：用濕布擦拭裡外，不要使用摩擦性清洗物或有害清洗劑擦拭，

以免損壞不粘塗層。

3. 攪拌刀：若攪拌刀很難拔出，清洗前將麵包桶裝溫水浸泡 30 分鐘左右，再用濕布輕輕擦拭。
4. 上蓋和觀察窗：用濕布清潔上蓋內外表面，但不可把上蓋浸泡水中沖洗。
5. 機身：用柔軟的濕布蘸取小量中性清潔劑擦拭，再用幹布擦乾，嚴禁將機身浸泡水中清洗。
6. 麵包機使用或保存前，必須將所有部件清洗並擦乾後裝配原位。

## 十一. 麵包材料說明

### 1. 麵包粉

麵包粉是一個高麵筋麵粉（有時稱作高筋麵粉或強力麵粉，蛋白質含量高），在麵包發酵時，能保持麵團體積膨脹後的強度，不會向下塌陷，麵包粉和普通麵粉相比較，含有較多的麵筋，製作的麵包體積大，內部纖維組織好，是製作麵包最重要的配料。

### 2. 通用麵粉

通用麵粉，是精選軟、硬小麥混合製成的麵粉，適合於製作快速麵包和蛋糕。

### 3. 全麥麵粉

全麥麵粉是由整個麥粒磨制而成的，包含有麥皮和麩質，全麥粉比通用麵粉重，且更富有營養，用全麥粉製作麵包比白麵包重，通常體積較小，許多配方是將全麥麵粉和麵包粉混合使用，來做出高品質的麵包。

### 4. 黑麥麵粉

黑麥麵粉是一種類似於全麥麵粉的高纖維麵粉，也稱為粗麵粉。它必須與很高比例的麵包粉混合使用，才能在製作麵包時體積發得比較大。

### 5. 蛋糕粉

蛋糕粉是由軟麥或者說是低蛋白質含量的小麥磨制而成，專門用作蛋糕的配料。和麵粉看上去很相似，其實，因小麥的產地、生長季節、磨制工藝，儲存期不同，麵粉的發酵性能、吸水性能有較大的差異，你可以在當地選擇不同商標的麵粉試驗比較，根據自己的經驗判斷，選擇哪種品牌麵粉製作麵包能得到最佳效果。

### 6. 玉米粉和燕麥粉

玉米粉和燕麥粉是製作粗麵包的添加配料，分別是由玉米和燕麥磨制加工而成的，用於增強麵包的風味和質地。

### 7. 糖

糖對於增加麵包的甜味和著色是很重要的。同時，它還是酵母的養料來支持麵包的發酵。一般用白砂糖即可，特殊要求的有用紅糖、粉糖或綿

糖。

## 8. 酵母

酵母的作用是通過麵團的發酵過程，產生二氧化碳氣體，使麵包的體積增大，內部組織鬆軟。酵母的快速繁殖，需要糖和麵粉中的碳水化合物為養料，通常有三類不同的酵母：新鮮酵母、活性乾酵母和即發酵母。麵包機通常用的是即發酵母，若要麵包發酵取得更佳的效果，也可用傳統活性乾酵母，即發酵母比活性乾酵母的速度快，用量較少。

1 小勺活性乾酵母=3/4 小勺即發酵母

1.5 小勺活性乾酵母=1 小勺即發酵母

2 小勺活性乾酵母=1.5 小勺即發酵母

酵母必須放在冰箱裡保鮮，過高的溫度會殺死酵母，使用前應檢查你的酵母生產日期和存放期，開封用完後應儘快放進冰箱，通常麵包發酵不良都是由於酵母失效而引起的，以下方法可以驗證你的酵母是否新鮮和有活性。

(1) 將二分之一杯溫水 45-50°C 倒進量杯。

(2) 將 1 小勺白砂糖放入水中攪溶化，再將 2 小勺酵母撒在水面上。

(3) 將杯放在溫暖的地方約 10 分鐘，不攪動水杯。

(4) 酵母應發酵產生的氣泡達到 1 “杯” 的杯記處，如果不這樣，則你的酵母可能比較陳舊或沒了活性。

## 9. 鹽

鹽對於改善麵包的口味，烘烤時提高燒色是必要的，但鹽也會抑制酵母的繁殖，在配方中不能加入太多的鹽，若你的配方裡不喜歡加鹽，可以省去，但麵包發酵可能比正常情況要大一點。

## 10. 雞蛋

加入雞蛋可以改善麵包纖維組織，並富有營養使麵包發得更大，具有特殊的蛋香味，加入配料中應去殼，攪均勻。

## 11. 油脂、黃油和植物油

油脂的加入，能使麵包的質地更軟，麵包的保鮮期延長，加入黃油（牛油）時應先熔化，從冰箱裡取出時，或切成小粒狀，以便於攪拌均勻。

## 12. 泡打粉

泡打粉主要用於製作快速麵包和蛋糕的發酵，這種發酵劑無需發酵時間，它是利用化學原理產生氣體使麵包或蛋糕疏鬆的。

## 13. 蘇打

與泡打粉的作用原理相同，也可與泡打粉同時加入，無需發酵時間，加熱時利用化學原理使食物疏鬆。

## 14. 水和其它液態配料

水是麵包料中不可缺少的，製作麵包的水溫在 20-25℃ 較合適，製作快速麵包需要溫水 45-50℃，

是爲了提高發酵速度。水也可以用鮮牛奶，或加 2%奶粉的水替代，可以增加麵包的風味和改善麵包的燒色。

有些麵包的配料還需要加入果汁，例如桔子汁、蘋果汁、橙汁、檸檬汁，主要是增強麵包的風味。

## 十二. 配料的稱量

麵包製作配料的一個最重要步驟是配料的稱量，應使用專用量杯、量勺精確量取，配料稱量和放置不當，可能引起麵包製作效果很差。

### 1. 液體配料的稱量

水、鮮奶、奶粉的溶液應用量杯測量，應用眼睛平視量杯的刻度線讀數。

食油或添料配料，用量杯量取時，應清洗乾淨，不應粘有其它粉料。

### 2. 乾粉配料的量取

用量杯或量勺量取乾粉配料，粉料應保持在自然鬆散狀態的密度，用刀口刮平杯口，保證量取準確。

### 3. 配料的放置順序

配料的放置要注意順序，一般來說，先放置液體配料，雞蛋再放置食鹽、奶粉等配料。

麵粉放置時不要全部與液體接觸，再將酵母放置在幹的麵粉上，特別注意，酵母不能與鹽接觸，果料是在麵包攪拌一段時間後，有蜂鳴器有急促的提示時才加入，過早地加入果料，攪拌時間過長，會失去果料的風味。使用較長時間的延時功能，請勿加入易變質的配料，例如雞蛋、果料等。

## 十三. 常見問題解決辦法

序號	存在問題	原因分析	解決措施
1	烘烤時有煙從散熱筒處冒出	有配料粘在電熱管上或附近，第一次使用，電熱管表面有保護油	拔掉插頭，清潔電熱管，注意不要燙傷。
2	麵包中部下陷，底部皮很厚	麵包做完後保溫及保留在麵包桶內時間太長，水份揮發太多	麵包製作完成後就取出，一般無須保溫過程。
3	麵包取出困難	攪拌刀與麵包桶內的軸粘緊了	取出麵包後，用熱水放入麵包桶內泡 10 分鐘，取出攪拌刀，並清洗乾淨。



4	配料攪拌不充分，麵包烘烤不好	程式選擇不合適	檢查你用的配方是否適用選用的功能表程式製作
		麵包機啟動後，點觸了啟動/停止鍵，程式被中斷	若麵團時間過長，重新配料，啟動麵包機再做，若在30分中內，可直接選擇程式啟動。
		機器啟動後，多次打開了上蓋，麵包發幹、不黃	在最後一次發酵時，請不要打開上蓋
		攪拌阻力大，幾乎阻轉，麵團攪拌不充分	檢查攪拌刀的孔是否損壞，取出麵包桶，拔叉空轉是否正常，若不正常，請聯繫使用者服務人員。
5	麵包機在點觸啟動/停止鍵時顯示“HH”	麵包機烤箱內溫度過高，不能啟動製作麵包。	點觸 <b>啟動/停止</b> 鍵，拔掉插頭，取出麵包桶，打開上蓋，將機器冷卻下來再啟動。
6	可以聽到電機在轉動，但麵團未攪拌	麵包桶未安放好，或麵團過大，攪不動	檢查麵包桶是否正確安放，麵團是否按配方配製，稱量是否準確。
7	麵包發酵體積過大，頂住上蓋	加入太多的酵母，或麵粉的量過多，水量過多，氣溫過高	檢查前面幾個因素，適當減少酵母、麵粉的量。
8	麵包發酵體積太小，或沒有發酵	是否放了酵母，量是否夠，酵母的活性，是否水溫過高或酵母與鹽混合在一起	檢查酵母的量及酵母的發酵性能。
9	麵團發得過大周邊有溢出麵包桶	液體加的量過多，麵團太軟，並且酵母過多	減少液體的加入量，提高麵團的硬度，適當減少酵母。
10	麵團發酵之後烘烤，中間塌陷	使用的麵粉不是高筋麵粉，沒有發酵力	使用麵包粉，或強力粉
		發酵速度太快，發酵溫度過高	使用的配料應在室溫內
		水放得太多，麵團太濕，太軟。	根據麵粉的吸水性，按配方可調減加水量
11	麵包很重，組織結構緻密	麵粉太多，水放得不夠	減少麵粉，增加水
		加果料太多，或全麥粉太多	減少相應配料的量，增加酵母
12	切開麵包後，中間有太多的空洞	水量加得太多，或沒有加鹽	適當減少水量，檢查是否加鹽
		水溫太高	檢查加水的溫度
13	麵包外表面粘有乾粉	配料裡粘性很強未溶化的配料，如黃油、香蕉等	不要加入粘性很強的配料
		攪拌不充分，水量過少	檢查加水量是否合適，攪拌機構傳動是否有異常
14	烤制蛋糕或加糖過多的食物時，表皮燒色太深，皮太厚	不同配方、配料對燒色有很大影響，加糖多的燒色深。	對於加糖過多的配方，若燒色過深，可提前5-10分鐘關閉程式，不打開上蓋保溫20分鐘後取出。

# Rosewill®

## R-BM-01



RoHS✓



Please read the  
instruction for use